ЛЕОНТИНА ЛУЧАКІВСЬКА.

ДОМАШНА КУХНЯ

— Або —

Як Варити і Печи

І ЧАСТЬ — СТАРОКРАЄВА.



Накладом "Канадийского Фармера"
120-122 King Street. Winnipeg, Man.

ВИСОКОПОВАЖАНІ ПАНЇ!

Видавництво "Канадийского Фармера" осміляєся поручити Вам збірку кухарських приписів випробованих, найлучших і найдешевших, які тілько відповідають вимогам теперішнього житя. Коли приймете її ласкаво, буде се для видавництва "Канад. Фармера" найбільшою моральною нагородою, що і "Канад. Фармер" хоч так маленьким ділом причинився до загальної і великої праці нашої суспільности.

З поважанєм,

Видавництво "Канад. Фармера".

РОСОЛИ і ЗУПИ.



1. Росіл з волового мяса.

На росіл береть ся мясо т. зв. крижівку. Сполокати, вложити в камінний горнець, наляти зимною водою й варити зразу на сильнім огни, поки не покажеть ся шумовинє. Відтак відсунути на край кухні, зібрати старанно шумовинє, вкинути закришку, (петрушки, моркви, цибулї з лупиною) щоби росіл дістав гарнїйший вигляд. Тепер посолити, прикрити покришкою і варити на малім огни дві години; коли виварить ся, доливати зимної води, бо з теплої був би мутний. На пів години перед обідом взяти волоської капусти (кель) відварити в воді, потім вложити до росолу і варити аж до виданя обіду. На добрий росіл треба kg мяса для чотирох осіб.

2. Борщ зі сметаною.

Покраяти бураки тоненько як макаран, наляти водою і поставити варити в камянім горшку, дати цибулї і петрушки, прикрити й нехай варить ся півтора години. В осібнім горшку поставити волове або вепрове мясо. З волового найлїпша товста поперечка, з вепрового „бочок". Зварити росіл і коли бураки готові посолити, заляти бураковим борщом після смаку, як за квасний то додати кавалочок цукру. Окремо взяти пів лїтри густої сметани, розбити з ложкою пшеничної муки, вливати борщ до

сметани і розбивати, щоби не скипіло ся (не звурдило) й нехай раз закипить. Перецїдити попередний росіл до вази, на се вляти борщ, мясо покраяти на дрібні кусники і видати на стіл. Як хто хоче, може додати до сметани два жовтки, а борщ буде ще лїпший. Можна дати і без сметани, тільки ясний борщ з мясом.

3. Борщ пісний.

Зварити борщ як попередний. Замість мяса поставити сухих грибів в невеличкім горнятку і посолити. Коли гриби змякнуть, виняти їх і посїкти дрібненько на стільничцї; присмажити цибулї на маслї, дати перцю, соли, тертої булки або одну зварену бараболю, вимішати і нехай перестигне. Замісити тїсто з пів лїтри пшеничної муки на однім яйци дати соли і тілько води, щоби можна добре вивалкувати, покраяти на невеличкі квадратики (добре мати два бляшані обручики, один більший до пирогів, менший до „ушок“), накладати грибики на тїсто і злїплювати як пироги стулюючи оба кінцї разом. Коли борщ вже готовий зробити запражку з ложки масла й ложки муки, дати дрібно посїченої цибулї, запражити, вляти до борщу і заварити. В широкій ринцї наставити води, коли закипить вкинути „ушка“ й коли заварять ся, вибрати друшляковою ложкою до вази. Виляти на се борщ і видати.

4. Зупа грибова на ліст.

Зварити грибів кілько потрібно. (На шість тарелїв взяти трилїтровий горнець) Грибики посїчи дрібненько. Зробити запражку з ложки пшеничної муки, ложки масла й з дрібно посїченої цибулї і зарумянити. Коли остигне заляти смаком з грибиків; на кипячу зупу можна вкинути клюсочок або всипати дрібної кашки затертої яйцем. Можна зварити окремо перлові крупки, розбити з ложкою

масла й кватиркою сметани та заляти смаком з грибів. Тодї вже не потрібно давати клюсочок.

5. Зупа фасолева.

Сполокати пів лїтри сухої фасолї, наляти теплою водою і варити аж змякне. Зробити запражку з масла і з неповної ложки муки, додати дрібно покраяної цибулї. Коли зарумянить ся перехолодити й заляти смаком з фасолї, вкинути затирку (тїсто замішане з яйцем і водою й дрібно пощипане). Можна також фасолю перефасувати (перетерти) крізь друшляк, тодї запражку робить ся рідшу.

6. Зупа горохова.

Перебрати лїтру гороху, сполокати, наляти теплою водою й варити аж змякне. Перефасувати крізь друшляк, зробити запражку (як до фасолевої зупи) й дати до гороху. Розпустити на піст водою, на иньший час росолом відповідно до числа осіб. Посолити і заварити, а щоби не пригоріла пересувати горшком. Як заварить ся, зараз подавати на стіл бо скоро гусне. Подаєть ся до сеї зупи хлїб покраяний в кістки присмажений в рурі на маслї.

7. Зупа бараболяна (картофляна).

Обібрати бараболї, покраяти в кістки, наляти теплою водою, вкинути петрушки й цибулї та заварити. Коли змякнуть на пів, розбити пів лїтри сметани й небагато муки тай вливати по трохи аж поки зупа не піднесе ся. Можна варити і на росолї замість на водї.

8. Зупа з вина — дуже здорова.

Розбити на піну шість цїлих яєць з шістьма ложками мілкого цукру (мучки). Поставити лїтру вина в каміннім горнятю, щоби рівномірно варило

ся. Коли вино закіпить вливати до жовтків, колотити колотушкою і поставити на хвилю на кухню. Коли вже піднесеть ся, подавати в малих горнятках або філїжанках поки горяча.

9. Зупа з пива.

Заварити під покришкою лїтру доброго пива. Осібно розбити кватирку доброї сметани з чотирма жовтками, ложкою зимного пива й ложкою мілкого цукру — вливати се до кипячого пива та мішати поки не запінить ся. Виляти до вази з добре видушеним солодким сиром.

10. Зупа з повил.

На чотири особи взяти пів kg повил, наляти півтора лїтри води й заварити та перефасувати крізь друшляк. Розбити кватирку сметани з ложкою муки, наляти до нього перефасовані повила розмішати й заварити. Подаєть ся прохолоджену, до того грінки з хлїба присмажені на маслї.

11. Зупа з яблок.

На шість осіб заварити 15 винних, дрібно покраяних яблок. Коли змякнуть, розколотити і перецїдити крізь друшляк; додати цукру після смаку, товченого цинамону на конець ножа, або цитринової шкірки, розбити колотушкою кватирку сметани з двома жовтками й одною ложочкою муки. Тепер вляти до сметани перецїджені яблока, розбити й раз один заварити, та вважати, щоби не пригоріла. Виляти до вази, подавати можна теплу або зимну. До зимної зупи вляти малий келишок руму, щоб була смачнїйша. Подає ся до неї крухі тїсточка, або гріночки з булки. Так також робить ся зупи зі сливок, грушок, малин й черешень. До двох послїдних не додаєть ся руму.

12. Булїон.

Зварити легкий росіл з телячих костий. Коли на друге є печеня або полядвиця, тодї всї жили й иньші відпадки з сего мяса (розумієть ся сирого) ужити на росіл, зварити як звичайно, перецїдити до камінного горшка, вкинути 6 dkg. булїону й заварити один раз. Через довше варенє тратить смак. Можна також варити на смаку з ріжної ярини — тодї булїону треба дати 10 dkg. Ся скількість вистарчить на шість осіб.

13. Зупа яринна.

Покраяти дрібненько ярину як моркву, каляріпу, селєри, зелений горох. Се зараз заварити, воду віділяти й наляти сьвіжою, посолити й дати пів кістки цукру; коли на пів мягке, дати пошаткувану головку волоської капусти (кель), невеликий каляфіор покраяний на частинки, обшкробані і покраяні шпараґи відпарити горячою водою і дати до висше згаданої ярини, бо вона потребує довше варити ся. Коли вже все заварене, зробити запражку з ложки масла й муки, запражити на біло, заляти смаком з ярини, а решту росолом. До того не даєть ся жадної засипки.

14. Зупа цитринова.

Зварити легкий росіл з телячих костий як звичайно. Сполокати 25 dkg. рижу горячою водою, наляти теплою й раз заварити. Тепер ще переполокати зимною водою, щоби не було клею, який риж має в собі. Дати масла й посолити, наляти трохи води і варити в рурі (а нїколи на кухнї!) й доливати в міру води тай уважати, щоби не був за рідкий. Коли готовий, виложити до вази й перецїдити крізь ситко трохи росолу. Тепер взяти пів лїтри сьвіжої сметани й розбити з ложкою муки й двома жовтками тай заляти кипячим росолом.

Лишити хвилинку на кухні, щоби добре огріло ся, опісля виляти на риж до вази. Витиснути трохи цитрини і дати троха цитринової шкірки.

15. Зупа італійська.

На чотири особи взяти кватирку густої сметани й чотири жовтки убити разом, всипати ложку муки і ложку сира-пармезану втертого на терці, заляти горячим росолом і поставити, щоби огріло ся, але не заварило ся, бо жовтки скиплять ся (будуть крупнисті). Окремо зварити італійського макарану дрібно поломаного й дати до вази. На се виляти зупу й подати зараз на стіл.

16. Зупа помідорова.

Сполокати добре достиглі помідори, порозривати на частинки, наляти троха води й дати ложку масла та душити під покришкою, аж поки не змякнуть, але вважати, щоби не припалили ся, опісля перетерти крізь сито. Розбити пів літри сметани й пів ложки муки, щоби не було грудок, заляти росолом. Дати помідори й поставити на кухню, щоби огріла ся але не заварила. Готова, коли запінить ся. Подаєть ся до неї риж, як і до цитринової зупи.

17. Зупа з риби.

Обчистити дрібні рибки, сполокати, наляти вивареним з ярини смаком посолити (як з цибулї, петрушки, селєрів, моркви) і нехай риба розварить ся, а тоді добре перефасувати крізь сито. Зробити засмажку з лижки масла і тількож муки; вляти перефасовану рибу заварити і видати з кашкою. До сеї зупи подаєть ся кашка з найдрібнійших гречаних крупок званих „молик". Засипати на посолений окріп кватирку каші та вимішати, щоби не була густа. Коли готова, виложити на стільничку, котру

треба поляти зимною водою, розвести ножом, коли застигне, покраяти в квадратики вложити до вази й наляти зупи тай зараз видати на стіл.

18. Зупа ракова.

На вісім осіб взяти 15 раків (можуть бути й дрібні) виполокати чисто, посолити, дати досить кропу й поставити нехай варить ся Начинє треба прикрити, бо раки даєть ся до горшка живими, а коли їх припече то вилазять. Коли почервоніють — то вже готові. Віділяти воду, а коли пристигнуть оббирати. Ніжки і шийки (саме мяс) і жовтий товщ, що є в середині шкаралупок вибрати ножом й все те класти до вази. Всї шкаралупки потовчи в моздїрі; до ринки дати ложку масла, і шкаралупки, пару ложок росолу звареного з телячих костий і зварити але вважати, щоби не припалило ся. Збирати червону товщ до вази взяти пів літри доброї сметани й трошки муки та розбити, щоби не було грудок. До смажених шкаралупок доляти росолу меньше більше дві літрі, перецїдити через густе сито. Тепер зілляти, обережно чистий плин до горшка, дати розбиту з мукою сметану, заварити раз; виляти до вази і подати на стіл

ЗУПИ ЗИМНІ.

19. Зупа мигдалова.

Спарили $\frac{1}{4}$ kg. мигдалів, обібрати і змолоти на машинцї, заварити лїтру доброго молока й всипати до нього мигдалів, між ними кілька гірких й поставити на краю кухнї нехай під покришкою натягнуть. Тепер перецїдити через сито, дати 12 dkg. цукру, родзинок без зернят і риж зварений на молоцї. Винести на зимно, коли остигне подати.

20. Зупа з суниць.

Вбити на піну пів лїтри квасної сметани й пів кватирки сметанки, шість жовтків і пів kg цукру. Поставити на горячу кухню й мішати ложкою, щоби не пригоріло. Коли вже маса згусне відставити і в холодне дати суниції. Перетерти крізь волосяне сито дві лїтра суниць, виляти до вази й дати до сего завареної сметани, вимішати тай холодну подавати на стіл. Як зупа має бути парадна додати кватирку вина. До сеї зупи подаєть ся бішкоптики. Подібно приладжуєть ся зупу з малин, черниць (афин) й ожин на вісїм осіб.

21. Зупа помаранчева, зимна.

Обтерти о ¹/₄ kg цукру шкірку з двох помаранч, вложити до вази й наляти лїтру вина й лїтру води, щоби цукор розпустив ся. Обібрати три або чотири помаранчі зі шкірки, умочити в зимну воду і обскробати ножом, покраяти на тарелції (пластинки), а коли пустять з себе сік, витиснути через сито до вази. Подаєть ся зимну з бішкоптами. — Скількість на вісїм осіб.

22. Зупа чоколядова.

Взяти 2 лїтри молока, 3—4 жовтки, на конець ножа муки і вбивати, поки не запінить ся. Тепер всипати 12 dkg. тертої на терції чоколяди й зварити з ванїлїєю, тільки треба мішати, щоби не припалило ся. Можна подавати також на горячо або зимно з бішкоптами або рижом.

ДОДАТКИ ДО ЗУП.

---

23. Клюсочки бішкоптові.

Розбити шість жовтків з ложкою муки, додати піни з полишених білків, вимішати й виляти в широкий рондель на кипячий pосіл. Коли заварить ся виляти до вази.

24. Клюсочки французькі.

Втерти 12 dkg масла на піну, бити по одному чотири жовтки, посипати по трохи мукою, 10 dkg. муки і піну з білків - вимішати й класти ложочкою клюсочки на кипячий росіл, якого має бути досить в широкім рондли, щоби не подусили ся.

25. Клюсочки карльсбадські.

Посїчи дрібно телячої утрібки, вбити два жовтки й одно цїле яйце й пів ложки масла та розтерти добре, додати піни і добру ложку булки, соли і перцю тай вимішати і кидати ложкою на кипячий росіл як і попередні.

26. Налисники до росолу.

Зробити налисники, покраяти в квадратики і дати до вази. На се наляти горячого росолу й нехай постоять кілька хвиль. Потім видати.

27. Яйця фашеровані до борщу або щівникової зупи.

Обібрати зварені на твердо яйця, вважаючи, щоби не ушкодити білків. Виняти жовтки на стільничку, додати ложку масла, перцю, соли, (в лїтї додати посїченої трибульки [зрізованець]) вимішати і накладати в білки, посипати тертою булкою і смажити на маслї. Подаєть ся окремо на тарілції.

28. Пульпети до борщу.

Пульпети можна робити з сирого або вареного мяса (коли лишить ся з росолу) посїчи на машинцї, додати 12 dkg. сухої, пересїяної булки, вбити три яйця, посолити й дати перцю і одну печену цибулю. Вимішати і виложити на стільницю, підсипати мукою, виробити валок, покраяти на кілька кавалків і вложити в широку ринку, в якій має бути досить кипячої води. Коли зварять ся, вибрати обережно друшляковою ложкою на стільницю, а як перестигнуть покраяти на кавалочки й покласти до вази з чистим борщем замість „ушок".

29. Макаран до росолу.

Замісити тїсто з $1/2$ kg. муки з чотирма цїлими яйцями (бо тільки муки приймуть). Вимісити на гладке тїсто, розвалкувати як можна найтонше, не пересипаючи мукою й полишити нехай висохне. Тепер покраяти як найтонше острим ножом, розтрясти на стільници, щоби пересох; на чверть години перед обідом заварити води й вкинути до ньої макаран і ждати аж поки не виплине на верх. Тепер викинути до друшляка, щоби вода стекла, вложити до вази, заляти горячим росолом і видати. З такого самого тїста робить ся лазанки (тїсто покраяне в дрібненькі гранчасті кусники).

30. Клюски французькі до росолу в інший спосіб.

Втерти ложку сьвіжого масла на сметану, бити по одному чотири жовтки й терти в одну сторону, аж зробить ся густа маса. З позісталих білків вбити густу піну, посипати потрохи мукою, аж вийде пів кватирки і по ложцї піни вимішати тай класти на горячий росіл, перецїджений крізь ситко до широкого рондля, вважаючи, щоби не покришили ся. Пробувати, чи готові (витягнути клюсочку і перекроїти) як зварена, виляти до вази, додати решту росолу й видавати зараз, щоби не розлїзли ся. Подібні клюски можна кидати на кипяче молоко, прикрити нехай наростуть, тодї видати на стіл. Коли хто любить, може додати до молока кавалочок цукру.

31. Тїсто терте до росолу.

Пересїяти на стільницю кватирку муки, згорнути на купку і зробити в нїй ямку, до котрої вбити одно цїле яйце й розбити ножом з ложкою води. Тепер вимісити руками на тверде тїсто, потерти на терцї, розтрясти на стільници, щоби пересохло, а тодї засипати росіл.

32. Ляте тїсто.

Вбити колотушкою в горнятку два яйця й ложку води, досипати три ложки муки, ще раз добре вбити і ляти тоненькою струєю в кипячий росіл, щоби творили ся тоненькі клюски, коли за рідкі будуть розпливати ся, коли густе, то й клюски будуть густі.

33. Крупки затерті.

Дати до миски пів лїтри дрібних крупок, вбити одно яйце, вимішати ложкою й поставити в теплім місци нехай висохнуть. Тодї всипати до слоїка й завязати папером, уживати до росолу. На одну особу числить ся одна кухонна ложка крупок.

34. Кашка краяна до росолу.

Заварити води в півлїтровім горнятку, посолити після смаку й сипати по трохи дрібненькі гречані крупки звані „молик" тай мішати, щоби не збивали ся в клюски. Коли згусне виложити на мокру стільницю (бо на сухій відстане) покраяти зимну кашку в кавалочки і видати.

35. Риж до росолу.

Сполокати теплою водою 12 dkg. рижу й доставити варити. Коли закипить відділяти воду, а переполокати зимною водою. Додати малу ложочку масла, соли і наляти горячої води та варити під покришкою аж поки не змякне, але вважати, щоби не був за рідкий. Виложити до вази, залятн росолом й видати.

36. Кашка до росолу незатерта.

Коли росіл засипати відразу краківською кашкою, то він буде білий і неясний. Тому треба кашку всипати насамперед на горячу воду і зварити. Коли зварить ся, виложити на ситко, перепочти. Коли зварить ся, виложити на ситко, переполокати зимною водою, а відтак дати до вази і залляти росолом.

СОСИ ДО МЯСА.

37. Сос хріновий.

Утерти хрону на терці (чисто обскробаний і сполоканий) посипати ложочкою муки, дати кавалочок масла й посолити. До невеликого горнятка дати кілька ложок сметани, замішати й заварити. Коли за густий додати трохи росолу. Подають ся до мяса з росолу.

38. Сос чісниковий.

Дати до горнятка ложочку масла, прирумянити, всипати ложочку муки й запражити. Тепер дати дрібненько посіченого чіснику і пів цибулі, як зарумянить ся. Уважати, щоби не припалив ся, бо буде гіркий, заляти водою й заварити, посолити і вляти ложочку оцту. Дуже добрий до росолового мяса.

39. Сос кроповий.

Сполокати молоденького кропу і посічи дрібненько. Зробити запражку з масла і муки й вкинути до нього посічений кріп, запражити, вляти пару ложочок сметани, посолити й заварити. Подавати до росолового мяса.

40. Хрін з оцтом.

Утерти хрін на терці, поляти оцтом і видати до мяса.

41. Свикли до мяса.

Вибрати дрібні бураки, сполокати, наляти водою й варити поки не змякнуть. Віділяти воду, вистудити, обібрати й краяти в дрібні кружки, втерти хрону і перемішати з бураками. Переварити оцет, вкинути каваличок цукру, посолити, дати ложочку кмену, перехолодити і заляти покраяні бураки. Зложити в горнятко, завязати папером й держати в холоднім і сухім місци. Подавати до росолового мяса.

42. Сос грибовий.

Сполокати теплою водою сухі гриби й настати варити. Коли змякнуть, вибрати на стільничку й посїчи дрібненько. Зробити запражку з масла і муки, дати посїченої цибулї й заляти смаком з грибів. Заварити три ложки сметани і видати до росолового мяса. Так само робить ся сос із сьвіжих грибів, але не варить ся їх, тільки сирі краєть ся. Відтак дає ть ся до ринки ложку масла, на то гриби та цибулю. Все те смажити аж поки гриби не змякнуть. Коли будуть готові, посипати мукою і заляти сметаною, заварити і видати.

43. Сос помідоровий.

Виполокати кілька помідорів й варити. Коли змякнуть перецїдити. Зробити білу запражку й розпровадити смаком з помідорів, дати пару ложок сметани й подати до мяса.

44. Сос з сарделїв.

Виполокати кілька сарделїв, обібрати з костий, посїчи і підсмажити в маслї з цибулею. Осібно зробити румяну запражку й розпустити росолом. Тепер дати присмажені сарделї надусити цитрини, заварити і подати до мяса або телятини.

45. Сос з корнїшонів.

Зарумянити ложку масла з мукою, розпровадити росолом або булїоном. Окремо на таралець накраяти корнїшонів, зварити в росолї й дати до запражки. Після смаку дати оцту і цукру та заварити. Подаєть ся до мяса.

СОСИ ЗИМНІ.

46. Сос майонесовий.

Терти в мисцї через пів години три сирі жовтки й вливати по трохи 12 dkg. доброї оливи, вляти дві ложки винного або естрагонового оцту, а коли хто любить, то й пів ложочки цукру. Поставити в холоднім місци, як стужіє виложити в сосієрку й видати

47. Яйця в майонесї.

Зварити сьвіжих яєць кілько треба. Варити не довше як пять мінут, опісля покласти в зимну воду й оббирати з шкаралуп. Перекроїти острим ножом й умочити в густий майонес (який уживаєть ся до риби) покласти на таріль і подати на снїданє або закуску по горівцї.



48. Сос острий.

Розтерти оден жовток з лижкою доброї оливи. Взяти три ложки утертого хрону, дві ложки густої сметани, сок з одної цитрини, а ще ліпше естрагонового оцту, соли після смаку і білого перцю й терти аж зробить ся густа маса. Додати пару ложок розвареного, зимного булїону і перетерти крізь сито. Можна дати також пів ложочки цукру. Подаєть ся до шинки, риби і взагалї до зимного мяса.

49. Сос татарський.

Взяти сирий жовток, ложочку французької муштарди й соли на конець ножа. Опісля перетерти крізь сито пять жовтків зі зварених на твердо яєць і дати до зтертої муштарди. Доливати по ложочцї 12 dkg. доброї, сьвіжої оливи і так терти аж згусне, потім надусити соку з цитрини, посїкти шість корнїшонів, маринованих грибиків або кілька капарів і трибульки. Сос має бути густий і острий.

МЯСА.

ВОЛОВИНА.

50. Мясо з росолу.

То що сказано про росіл, то відносить ся і до мяса. Найлїпшим мясом на росіл є крижівка. Як довго має варити ся, залежить се від скількости мяса. І так 3 kg. має варити ся найменше три годинї. Коли вже росіл відїлєть ся до вази, треба тримати мясо під покривкою, щоби не засохло. При виданю покраяти острим ножом на тонкі кавалки (плястри), уложити на тарели, обложити яриною (маленькі, зварені осібно барабольки, покраяна морква і т. и.). Поляти росолом і видати до столу. Окремо подати сос.

51. Волове мясо штуфада.

Штуфада є се кавалок волового мяса т. зв. зразівки. Принайменше 3 kg. такого мяса обкроїти з жил і костий, витовчи валком, нашпікувати солониною й насолити на годину. Відтак вложити в рондель на розтоплене горяче масло й обрумянити з обох сторін. Коли зарумянить ся, виняти, покраяти дрібненько дві великі моркві, одну велику цибулю, кілька бобкових (лаврових) листків, анґлїйського перцю, дві ложки оцту, дві ложки чистого

спірту (бо від сего мясо крихне і набирає смаку) й кватирку росолу. На то дати піддушене мясо, прикрити і душити помало через чотири години тай потрясати рондлем, щоби не пригоріло. Пробувати вилками, як мягке посипати мукою. Запражити сос, покраяти мясо й покласти на полумисок тай поставити на кухню, щоби не вистигло. Сос перстерти на мясо через ситко і видати з присмаженими бараболями. Штуфаду подаєть ся і на зимно. Тоді подаєть ся на стіл цілу й доперва на столі краєть ся. Ніж до штуфади мусить бути острий, а вилки приносить ся встромлені в штуфаді.

52. Печеня з волового мяса.

На печеню береть ся мясо зв. зразівкою. Сполокати і витовчи валком або желїзним товчком, (призначеним виключно до мяса) посолити скропити оцтом і нехай полежить пів години. Тепер дати до ринки ложку мяса, одну покраяну цибулю, на се положити печеню, підляти кількома ложками води й варити під покришкою, а вважати, щоби не припалила ся. Коли змякне і зарумянить ся, посипати ложкою муки, підрумянити, заляти в міру зимною водою, заварити і видати з присмаженими бараболями.

53. Печеня гузарська.

Потовчи й посолити 2 kg. доброї зразівки. До ринки дати ложку масла, пару ложок води і душити під покришкою. Коли змякне виложити на стільничку, нехай перестигне. Втерти на терці черствого, житнього, питльованого хліба, посїчи дрібненько цибулю, дати перцю, соли і ложку масла та перемішати. Понадкраювати печеню до половини, наложити до неї фаршу й звязати ниткою. Підрумянити в ринці сос, посипати мукою, запражити, підляти в міру зимною водою, заварити з

печенею і видати на стіл з капустою, а не забути здіймити нитку.

54. Печеня зі сметаною.

Витовчи на стільниці доброго мяса від зразівки кілько потреба, посолити й дати до камінної ринки, (в желїзній не буде так смачна) скропити оцтом, вложити на бобкові листки, кілька зерен англїйського перцю, ложку масла, трохи води і душити під покришкою, доки не змякне. Потім посипати ложкою муки, підсмажувати кілька хвиль і вляти пів лїтри сметани, заварити і видати з бурачками, або мнятими барабольми, до котрих треба додати трохи солодкого молока. Видати горячі на стіл, бо як застигнуть то несмачні.

55 Печеня з яєшницею.

Вижилувати два kg. „зразівки", спарити оцтом і розбити валком на широкий плястер. Всмажити пять яєць на яєшницю, розпровадити ножом по мясї, дати трохи перцю й соли після смаку, звинути печеню в валок, обвязати ниткою, вложити в ринку на масло й душити, поки не змякне. Потім обсипати злегка мукою, поляти маслом і на кілька хвиль вставити до рури. Коли зарумянить ся, витягнути нитку, покраяти печеню і видати на стіл. До сеї печені подаєть ся смажені бараболї.

56. Печеня з хроном.

Потовчи кілько треба „зразівки", насолити і покласти на горяче масло. Прирумянити, підляти водою і душити як звичайно печеню — коли змякне, виложити на стільницю, понадкраювати острим ножом (але зовсїм не перетинати) й накладати між сї перекрої по тоненькім платочку цитрини без шкірки й зернят і такий фарш: тертого хрону дві ложки, масла дві ложки, одну ложку тертої булки,

соли і два зварені на твердо жовтки. Все те виробити добре разом, наложити на перекраювану печеню, звязати ниткою, вложити знов до рондля, посипати з легка мукою, заляти сметаною, підсмажити на вільнім огни і видати, а не забути витягнути нитку.

57 Біфштик.

На біфштик є добрі три роди мяса: полядвиця, котлетове і ростбефове. Обчистити з жил і товщу, покраяти на грубі кавалки, потовкти легко, обрівнати ножом, щоби були круглі. Розтопити ложку масла на три біфштики, вложити мясо і доперва тепер посолити. Відтак зарумянити з одного боку, потім обернути на другий і знов смажити дуже скоро на сильнім огни, в міру того як хто любить: чи добре висмажений чи на пів. (Висмажений на пів по перекроєню буде рожевий). До біфштика подає ся хрін струганий на машинці або ножом а ніколи тертий на терці.

58. Роляда з печені.

Взяти потрібну скількість „зразівки", витовкти в широкий кавалок, посолити, дати виполоканих і посічених сарделїв, ложку масла розпровадити по цілім мясї. Бараболї, покраяні на тоненькі пластинки і спарені горячою водою та малу цибулю, посічену дрібненько, звинути тїсно, звязати ниткою і покласти на горяче масло. Опісля підрумянити з обох боків, підливати по ложці зимної води і душити під покришкою, поки не змякне. Дати пару ложок сметани розбитої з трохи муки, заварити з мясом і видати на стіл. До того пірé з бараболь.

59. Зрази на зимно.

Витовкти на широкий кавалок один kg. „зразівки", посолити й посипати перцем. Зробити фарш такий: посїкти три упечені цибулї, дати добру ложку масла і пів хлїба втертого на терцї. Все те вимішати, положити на мясо, прикрити сьвіжою, покраяною на платочки солониною, звинути тїсно, обвязати ниткою і вложити на горяче масло, зарумянити з обох боків, підляти росолом і душити поки не змякне. Тодї відставити на край кухнї нехай постоїть під покришкою, а потім виняти на таріль. Подаєть ся на зимно на снїданє або на вечеру, а дуже добре до пива.

60. Віденський шницель.

Покраяти на палець грубо 1 kg. мягкої „зразівки", витовкти, посипати трошки перцем, посолити після смаку, умочити в розпущене масло, обсипати мукою. Зарумянити 20 dkg. масла покласти мясо і смажити скоро на обі сторони, покраяти цибулю на тоненькі пластинки, положити на масло коло мяса й прирумянити. Коли шницлї готові, виложити їх на полумисок (полумисок поставити на горнець з горячою водою, щоби від пари були теплі). До масла зі шницлїв вляти кілька ложок росолу, або й води і дві ложки оцту та заварити. Можна додати пів ложочки екстракту Maggi-я. Поляти мясо на полумиску сосом і зараз подати. Подаєть ся пірé з бараболь.

61 Печеня на спосіб серни.

Посипати товченим корінєм два kg. „зразівки" до коріня додати кілька зернят ялівцю Мясо завинути тїсно в чистий платок змочений оцтом, вложити в миску, притиснути кружком і чим небудь тяжким. Нехай так стоїть через два дни в холоднім місци, але часто мясо обертати. По...

винути мясо, обчистити ножом з коріня й сполокати легко, а не витискати мяса. Тепер посолити, нашпікувати сьвіжою солониною, а на спід дати теж кілька ложок води і душити. Коли на пів змякне додати кватирку сметани, два бобкові листки, ложку масла і дві ложки оцту. (Хто любить кваснійше, то можна і більше). Вставити печеню до рури і поливати раз завареною сметаною. Печеню покраяти, покласти на залятий сосом полумисок і подати з бурачками.

62. Полядвиця з французьким тїстом.

Очистити полядвицю з лою і жил і насолити на годину Опісля помастити цілу сирим, сьвіжим маслом і вставити на пів години в горячу руру, Повинна стратити сирість с. є упекти ся на пів. Тепер виняти нехай простигне. Зробити французьке тїсто, вивалкувати тоненько й покласти на нього перестуджену полядвицю (але не цїлком зимну), обвинути цїлу так, щоби мяса не було видно. Поколоти вилками і вставити знова до горячої рури, нехай скоро пече ся (як звичайно французьке тїсто). Коли тїсто зарумянить ся і буде готове, тодї і полядвиця готова. Виложити обережно на полумисок і покраяти острим ножом, а вважати щоби не покришити тїста. До сеї полядвиці подаєть ся тільки сарделеве масло.

63. Ростбратель віденський.

На ростбратель береть ся мягке і товсте волове мясо, бо з іншого не буде смачний. Покраяти на куснї й витовчи кождий кусень на тонкий плястер. Стопити масла на пательни і на горяче покласти мясо, посолити та смажити, поки достаточно не зарумянить ся з обох боків. Коли хто любить добре висмажене, то смажити ще пять хвиль. Покраяти цибулю на пластинки, спарити горячою водою й покласти коло мяса, нехай легко

зарумянить ся. Від доброти мяса і дуже скорого смаженя залежить смак ростбратлїв.

64. Ростбеф.

Щоби одержати добрий ростбеф, береть ся великий кусень мяса(2—3 kg). Обтяти грубі кости при самих котлєтах, сполокати, насолити і поставити до горячої рури, щоби скоро пекло ся й поливати маслом і сосом з мяса. Проколоти вилками й коли не виходить кров, але червонавий сос, тодї готове. Виняти, покраяти на тонкі зрази, кість з мяса покласти на полумисок, а на се покласти зручно зрази, щоби здавало ся, що разом держить ся й, заляти сосом з мяса Подаєть ся струганий хрін і присмажені бараболї.

65. Воловий язик (озір) маринований.

Обчистити озір і відтяти непотрібне горло Неполоканий вложити в миску, натерти добре солию, дати пів ложочки салїтри, товченого коріня, а то коляндри, кілька бобкових листків, англїйського перцю (всего по пів ложочки). Се все всипати до кватиркового горняти, наляти водою і заварити. Коли простигне, заляти ним озір, приложити денцем і малим камінем і поставити в холоднім місци на 8—10 днів, та що дня перевертати. Коли умаринуєть ся, сполокати і варити на повільним огни 3—4 год. Коли змякне, обдерти зі шкірки й покраяти на пластинки. Подаєть ся тертий хрін або фасоля з оцтом. Щоби гарно виглядало, можна також посипати посїченими яйцями (звареними на твердо), а на се хрін смажений на горячім маслї.

66. Флячки.

Обчистити флячки, чисто виполокати й наляти на ніч солоною водою. Опісля ще раз переполокати в зимній водї і наляти водою. Варити як росіл,

вишумовувати, відляти і знов полокати, аж поки зовсім не стратять неприємної вони. Тепер наляти чистою водою і варити 3—4 год. Коли змякнуть, покраяти неначе клюсочки, дати тоненько покраяної ярини: моркви, петрушки, селерів тай варити поки не змякне. Тоді вложити до флячків, наляти росолу й варити ще з пів години. Зробити білу запражку з ложки масла і муки, заляти росолом з варених костий, всипати перцю і соли, бо коли скорше посолить ся то флячки тверднуть. Заварювати поволи, сосу не повинно бути богато. Виложити на полумисок, поляти присмаженим з булкою маслом. Флячки повинно ся варити тільки в камінній горшку, бо в желїзнім, хоч би і поливанім чорніють і мають негарний вигляд.

67. Шницлї.

Посїчи 2 kg. мяса по половині волового і вепрового, найлїпше з передньої шинки. (Сїчи сїкачем або машинкою. Найлїпші є американські машинки в цінї 5 К.) Посїчене мясо виробити ложкою, всипати 6 ложок тертої сухої булки, дати соли після смаку, пару ложок води і одно яйце й вимішати аж зробить ся пухким. Подїлити на кілько осіб треба тай виробляти округлі шницлї, грубі на палець. Смажити в пательни на горячім маслї по половині зі смальцем, але не класти всїх відразу, бо покришуть ся. Коли присмажуть ся з одної сторони, обертати на другу, коли готові викладати обережно на круглий полумисок, прикрити і вставити до рури, щоби не застигли, а тимчасом смажити прочі. Подаєть ся з бараболями і тертим хроном. Заки ще має смажити ся, посипати тертою, сухою булкою — такі називають ся шницлї, можна також посипати мукою, а коли вже досмажують ся, підливає ся трошки води — такі називиють ся котлетики. Коли маса добре невироблена, будуть кришити ся, треба також уважати, щоби не дати за богато води.

68. Котлети в сметанї.

Взяти потрібну скількість „зразівки", покраяти на широкі кавалки, витовчи товчком, посолити, посипати кождий мукою. Вложити на масло, в котрім румянила ся цибуля (цибулю треба перед тим вибрати) і душити під покришкою. Коли змякне підляти росолом або водою і варити аж сос підсмажить ся, вляти пару ложок густої сметани, заварити раз і видати до столу. Подаєть ся з гречаною, присмаженою кашею, рижом звареним на сипко з маслом або пірé з бараболь.

69. Зрази з кашею.

Покраяти на тоненькі а широкі плястри 1 kg. (або й більше) „зразівки" й витовчи його але уважати, щоби не розлетїло ся. Утерти пів бохонця черствого, житнього хлїба, дати ложку масла, соли й перцю після смаку, вимішати з хлїбом, вмачати в водї кождий кавалок мяса, наложити фаршу з хлїба, затиснути, щоби добре тримало ся і класти до ринки на горяче масло й посолити. Не накривати, бо фарш вилетить і душити, поправляючи часто вилками, бо ложкою пороздирають ся. Коли мягкі посипати мукою, підсмажити, підляти водою, заварити і видати. Подаєть ся з гречаною кашею.

ВЕПРОВИНА.

70. Печеня вепрова зі шкіркою.

Треба взяти більший кусень мяса з молодого веприка (бодай 1 kg). Меньший кавалок мяса висохне скоро й виглядає не гарно. Виполокати, насолити і так полишити з годину. Потім вляти до ринки трохи води, на се покласти печеню, понакраювавши трохи шкірку острим ножом і посипати

кменом. Вставити до рури і печи зразу на сильнім огни, а пізнійше на вільнім й поливати сосом з мяса. Пробувати вилками, коли мягка, а шкірка вже прирумянила ся — виняти, покраяти і видати. До печені подаєть ся капуста.

71. Котлєти з муштардою.

Витовчи й посолити вепрові котлєти, посипати мукою тай класти на горяче масло. Смажити скоро з обох боків Коли зарумянить ся, зложити до ринки, підляти. росолом і душити поки не змякнуть, Опісля на шість котлєтів взяти ложочку кримської муштарди, пів кватирки сметани і ложочку оцту, розбити се все і заляти котлєти й заварити раз добре. Виложити котлєти на округлий полумисок, поляти сосом і обложити барабольми покраяними в пластинки і присмаженими на маслї або сьвіжій солонинї.

72. Карменадлї вепрові.

Покраяти в той. спосіб вепрову полядвицю, щоби при кождім куснику була кісточка, витовчи, посолити й посипати кождий мукою. Умочити в розбитім яйци з ложкою води, посипати тертою булкою і смажити на маслї по половинї зі смальцем. Не класти на дуже горяче масло, бо тодї булка облїтає. Подаєть ся душені баранолї, до котрих додаєть ся пару ложок солодкого молока.

73. Полядвиця вепрова.

Виполокати й насолити 2 kg. вепрової полядвицї. Вложити до ринки, накраяти цибулї, підляти водою і душити під покришкою поки не змякне. Тепер виняти печеню на таріль, сос прирумянити підливаючи по ложцї води, але вважати,- щоби не пригорів, бо буде гіркий, всипати дві ложки муки й запражати. Підливати в міру зимної води так,

щоби сос не був анї за рідкий анї за густий, вложити печеню і заварити. Подаючи до столу, покраяти, уложити на довгий полумисок, обложити з однoї сторони капустою, з другої присмаженими барабольми.

74. Шницлї вепрові з рижом.

Посїчи на машинцї $^1/_2$ kg. вепровини і тільки воловини. Посїчи дві цибулї і присмажити на біло на маслї. Сполокати 12 dkg рижу горячою водою, наляти теплою, а коли раз закипить віділяти і переполокати ще зимною водою. Наляти росолом або водою й додати кусник масла, коли риж на пів змякне, вистудити, вимішати з мясом, дати після смаку соли і перцю й присмаженої цибулї. Виробльовати невеликі кульки й приплескувати ножом на грубість пальця. В плиткім рондли розтопити масла, покласти шницлї і підсмажити. Заляти росолом і душити поки не змякнуть; заляти кватиркою сметани і заварити та видати. Подаєть ся пірé з бараболь перетертих з молоком.

75. Нирки (ценадри вепрові).

Виполокати нирки і поставити варити. Відшумувати і виняти з росолу, а коли вистигнуть, покраяти в пластинки (тарельцї), посолити і дати на конець ножа перцю. Розтопити ложку масла, дати покраяної цибулї, покласти до сего нирки і душити під покришкою, поки не змякнуть. Всипати дві ложки тертого хлїба, заляти росолом, (в котрім варили ся нирки) дати кілька зернят англїйського перцю і бобковий листок, заварити і видати. Подаєть ся присмажені бараболї.

76 Ковбаски (Warme Würstel).

Посїчи $1^1/_2$ kg волового мяса з 1 kg солонини, дати двоякого перцю після смаку і соли, пото-

вченого чіснику 2—3 зубці, вляти кватирку зимної води, виробити руками як тісто, щоби маса була пухка. Наложити мяса в машинку (ріжок) і напихати в очищені, баранячі кишочки, покраяні на малі кавалки (як звичайні ковбаски). Можна зараз вудити через 2—4 год., бо коли довше вудить ся, то висохнуть і будуть несмачні. Можна також сьвіжі смажити на маслї, ще лїпше на смальци, а коли готові обложити яриною, а то шпінаком, ярмужем, капустою, барабольми або фасолею на квасно. Вуджені ковбаски, відпарені в горячій воді, подає ся в серветї з тертим хроном а ще лїпше в специяльній до того вазцї. Можна також робити ковбаски по половині з вепрового мяса, тодї бере ся менше солонини.

77. Серволяда.

Вижилувати 5 kg вепрового, 3 kg волового мяса і 2 kg солонини, посїчи на масу й виробити, щоби була пухка. Дати 20 dkg соли, 1 dkg салїтри, 1 dkg цукру, 2 dkg білого перцю, вимішати і напихати в дуже старанно очищені вепрові кишки (не напихати занадто, щоби не пукали). Завинути в чисту стирку 'немов валок і полишити в холоднім місци до другого дня. Опісля завісити в коминї, нехай димлять ся 14 днїв. Серволяди не варить ся, але подаєть ся покраяну в тоненьких плястрах.

78. Ковбаса вуджена.

Пересїчи разом 5 kg вепрового мяса й 2 kg солонини на машинцї 3—4 рази. Дати 2 dkg двоякого товченого перцю, соли зрівнану ложку, 3—4 зубцї потовченого з солию чіснику, виробити руками на пухку масу, накладати мясо в ріжок і напихати в чисті вепрові ковбасянки тай полишити до другого дня. Потім спарити горячою водою, витерти обережно тоненькою стиркою, понаколювати голкою раз від разу, щоби вийшов воздух. Завісити в холоднім димі на 14 днїв дим мусить бути сильний, найлїпше наложити дрібних трісок перемішаних з трачинєм. Трачинє й тріски повинні бути букові або грабові, а нїколи соснові або березові, бо тодї мясо набирає неприємного запаху. Ковбаси такої не варить ся, а подає ся так як є. Можна робити на зиму й переховувати дуже добре присипану житом.

79. Кишочки з утрібки.

Покраяти 10 булок (по 4 сотики), заляти горячим росолом, а коли напучнявіють витиснути, душити на смальцї вепрову утрібку, додати 3—4 цибулї тай вважати, щоби утрібка не перепекла ся, бо буде тверда. Посїчи на машинцї, дати булку, соли, перцю після смаку, вимішати й накладати в вепрові ковбасянки, поперевязувати білою бавовною, що 10 cm і варити в посоленій водї. Проколоти — коли виходить чистий сос, то готові. Виняти і зараз подавати горячими, або відпарити як ковбаски.

80. Мортаделя.

Обчистити з костий і жил 2 kg вепрового мяса (найлїпше з передної шинки), $1/2$ kg волової „зразівки“ й виполокати в зимній водї. Тепер наляти зимною маринатою, а то заварити пів лїтри води, дати кілька бобкових листків, анґлїйського перцю, колякдри (всего по 3 dkg). Коли марината зварить ся й простигне, заляти на ніч мясо в мисцї і прикрити. На другий день виняти, нехай марината добре стече — посїчи на машинцї, посолити дати білого перцю після смаку, покраяти в кістки 1 kg солонини, дати сьвіжої, зимної води пів кватирки і начинювати волові кишки. Начинювати і проколювати добре, щоби воздух виходив, позавязувати з обох кінцїв, а потім обшнурувати шпаґатом, обсушити, притиснути легко і вудити через 48 годин в добрім димі.

81. Салямі.

Обскробати ножом (ще ліпше бляшаною ложкою) 2 kg вепрового мяса, 1 kg „зразівки“ й пів kg солонини. Тоді відважити 18 dkg соли, 2 dkg салітри, 2 dkg перцю, вимішати руками як тісто й полишити через ніч, щоби насоліло. На другий день начинювати грубі, вичещені волові кишки. Начинює ся дуже тісно, щоби не було воздуху, завязати з обох кінців, завинути в чисту стирку і вивалкувати легко, щоби мясо вирівнало ся. Обсушити на вільнім воздусї, а потім вудити в холоднім димі 12—14 днів. Добре зроблені дадуть ся довго переховувати.

82. Ковбаски віденьські (Wienerwürstel).

Обскробати ножом (або ложкою) 2 kg вепрового мяса передної шинки й 1 kg солонини. Дати пів ложки соли, салітри на конець ножа, товченого перцю, трошки кмену і два потовчені зубцї чіснику. Виробити добре масу й начинювати баранячі кишочки, вязати ковбаски що 10 cm, але мають тримати ся разом по дві. Обсушити на вільнім воздусї (пр. на стриху), а потім вудити через 6—8 днів в добрім холоднім димі. Подаєть ся відпарені з тертим хроном.

83. Кишки чорні.

Заварити лїтру молока, вложити тільки булок, щоби втягнули в себе все молоко й розтерти валком на масу. Вляти $1^1/_2$ лїтри крови, всипати соли, двоякого перцю, 1 kg посїченої солонини, вимішати добре на огни, але вважати, щоби кров не дуже стверлла. Начинювати очищені вепрові кишки й поспинати патичками по обох кінцях. Класти до великого і широкого рондля на горячу воду нехай свобідно варять ся через 25 хвиль. Проколоти — коли не виходить вже кров, але сос, то вже готові. Виймати друшляковою ложкою і винести в холодне місце. Коли подаєть ся, покраяти в кусники, присмажити на сьвіжім смальцї в широкій та плоскій пательни.

84. Кишки паштетові.

Зварити вепрову утрібку, коли обстигне посїчи на машинцї, пересїяти крізь друшляк шість сухих і потовчених булок, щоби не було кавалків. Поляти булку пів лїтрою теплого смальцю, покраяти в гранчасті кістки пів kg звареної солонини, дати соли, двоякого перцю, майранку й вимішати з утрібкою. Начинювати легко в очищені кишки, зіпняти патичками і варити чверть години. Подають ся на зимно.

85. Кишки з гречаною кашою.

Зварити підгорле, легкі й серце (вепрове) — коли все перестигне, покраяти на дрібні кусники, а росолом, де се все варило ся, спарити 4 лїтри гречаних круп. Коли не дуже товсте, то додати ще пару ложок смальцю, соли й двоякого перцю, на покраяне мясо вляти кварту крови, перетерти се крізь друшляк й вимішати, щоби не було кавалків. Заки простигне, начинювати очищені кишки й поспинати патичками по обох кінцях. Кишки начинювати легко, класти в широкий рондель на горячу воду і варити повільно три чверти години, але не прикривати, бо попукають. Пробувати, чи готові: проколоти, а як вийде чистий сос, то вже зварені. Виняти друшляком, переложити в нецки та винести в холодне місце. Коли має подавати ся, відпарити в горячій водї, потім присмажити на сьвіжім смальцї.

86. Сальцесон подільський.

Зварити обчищені вуха, серце, легкі, озірок, мясо зі шкіркою, нирки, утрібку (все те вепрове).

Утрібку виняти скорше, щоби не ствердла. Вуха і мясо краєть ся в пасочки, а проче сїче ся сїкачем. Вкинути все до миски, додати соли, двоякого перцю, вляти кварту крови й вимішати. Наложити в очищений вепровий жолудок, відтак зашити. Варити на горячій воді повільно через пів години. Проколоти — коли виходить чистий сос, то вже готовий. Виняти, обмити зимною водою і як ще теплий (але не горячий) приложити стільничкою і цеглою, тільки, щоби тягар не був за великий, бо сальцесон може пукнути.

87. Сальцесон на інший спосіб.

Зварити серце, озірок, мясо зі шкіркою, кавалок шпондра (мясо з під споду) і ніжку (все те вепрове). Коли вже мягке, вистудити, покраяти в пасочки, а як за худе додати 1/4 kg вареної солонини, покраяної в кістки, соли і двоякого перцю і все те вимішати в мисцї. До росолу, в котрім варило ся мясо, додати цибулї і виварити. Тепер, коли вже розварила ся, перетерти крізь сито. Кватирку того росолу додати до мяса, вимішати, начинити очищений вепровий жолудок тай зашити. Вложити до горшка на горячу воду, нехай варить ся добру годину. Проколоти — коли виходить тільки чистий сос, то вже готовий. Виняти, а як на пів остигне, приложити стільничкою і цеглою але дуже не натискати, бо може пукнути. Подаєть ся зимний, краяний на пластинки.

88. Мариноване шинок.

Сьвіжу теплу ще шинку насолити добре коло костий, бо тут найскорше псуєть ся. На 7 kg шинки треба 1/2 kg соли, 3 dkg салїтри, 2 dkg бобкового листя, 3 dkg анґлїйського перцю, 3 dkg коляндри і ялівцю. Се все вимішати з солию і натирати шинку раз коло разу. Відтак вложити шинку до шафлика, приложити добре припасованим кружком і досить великим каменем тай полишити в холоднім місци через 3—4 тижнї та обертати що дня щоби добре вимаринувала ся. (Меньші кусники мяса як полядвиця, схаб і інше маринують ся 10—12 днїв). Коли ропи за мало, то заварити тільки само води й трохи соли і салїтри, а коли простигне, заляти мясо. Коли вже шинка вмаринована, виняти з ропи, нехай ропа стече, завязати коло кістки сильний шнурок, повісити в коминї і вудити в холоднім димі 3—4 днї, часто доглядати, щоби однаково вудило ся, бо інакше шинка зіпсуєть ся. Переховувати в холоднім а сухім місци, а щоби занадто не висохла, пересипати житом.

89. Солене солонини.

Сьвіжу, теплу ще солонину кладеть ся в широкий цебер шкірою на спід. Втерти на терцї соли пересушити її, а тодї посипати солонину досить грубо. Солонину понатинати острим ножом здовж цїлого полтя, щоби сіль добре перейшла. Положити один полоть на другий, приложити кружком й притиснути камінем. Держати так 2—3 тижнї, але часто перевертати то на один то на другий бік. По трох тижнях виняти солонину і повісити на стриху, щоби пересохла, або завудити в холоднім димі.

90. Смалець і сало.

Стопити сало на смалець, а як остигне, покраяти на дрібні кавалки тай топити в ринцї на вільнім огни. Стоплений смалець зливати хохлею крізь ситко до глиняного горшка і не солити. Коли перестигне, завязати платком і папером тай тримати в сухім місци. Смалець має бути білий, а не перепалений. Шкварки коли ще теплі посолити і перемішати. Коли хочеть ся замість смальцю мати сало, тодї солить ся його сильно, звиває ся тїсно стискаючи добре, щоби воздух не доходив, бо буде

псувати ся. Зашити болонку, приложити двома гладкими дощинками, звязати шнурком і завісити на стриху.

Телятина.

Найліпша телятина біла (поперостана білим), а нирки покриті товщем Мясо червоне і худе не смачне.

91. Ґуляш угорський.

Покраяти на малі кусники 2 kg. мяса, по половині волової „зразівки“ і вепрового від шинки. Дати до ринки сьвіжої, покраяної солонини 15 dkg. засмажити на пів й душити з шістьма цибулями через пять хвиль Коли цибуля пічне румянити ся, вкинути покраяне мясо, посолити, всипати на конець ножа паприки і душити через годину під покришкою на вільнім огні, потрясаючи ринкою, щоби не пригоріло та підливати по ложці води. Обібрати з шість бараболь, покраяти і спарити горячою водою, опісля дати їх до мяса і душити. Коли змякне виложити на полумисок і подати. Подаєть ся до пива.

92. Телятина з бешамелем.

Спечи телятину як звичайно, виложити на стільницю, понадкраювати острим ножом, наложити бешамелем, поляти сосом, що в нім пекла ся телятина і вставити до рури на 5—10 хвиль, нехай зарумянить ся. Бешамель робить ся так: втерти 12 dkg. сьвіжого масла з ложкою муки, так щоби не було грудок, вливати по трохи пів літри солодкої сметанки, в якій треба розбити три жовтки і заварити, але вважати, щоби не пригоріло, (бо припалює ся дуже скоро). Коли сметанка зварить ся, всипати 12 dkg. тертого пармезану й так приладженим бешамелем накладати телятину. Коли перед всипанєм пармезану бешамель був за рідкий, вбити 1—2 цілі яйця і заварити як шодó, (chaudeau).

93. Телятина фрікандо (Fricandeau).

З чвертки телятини відтяти т. зв. нирківку, а решту мяса розкроїти на половину, вибрати кінчастим ножом грубі кости й витовчи товчком (довбенькою). Посолити, витиснути одну цитрину, наложити сьвіжої солонини краяної в тоненькі паски, звинути в валок, обвязати білою бавовною. Вложити до бритванки, поляти маслом, вставити до братрури і печи поливаючи маслом. Проколоти вилками — як не виходить кров, але сос, то вже готова. Покраяти, поляти присмаженим з булкою маслом і сосом з телятини.

94. Шницлї віденські.

Покраяти телячих зразів, кілько треба, витовкти тоненько, обрізати гарно, посолити і обмочити кождий кавалок в розбитім з мукою яйци. На три шницлї розбити одно яйце з ложкою муки і води на мірно густе тїсто, так щоби коли умочить ся в него мясо, тримало ся його. Тїсто се розвести ножом по цїлому шницлї, покласти на горяче масло і смажити на румяно на оба боки. Подавати горячі. Масла повинно бути досить, щоби тїсто не відпадало, але не класти відразу богато шницлїв і смажити на плиткій пательни.

95. Франкфуртські котлєти.

Виполокати добрі, грубі телячі котлєти в зимній воді, вижилувати, насолити тай полишити так через пів години. Пробити котлєти острим, кінча-

стим ножом на здовж і вкладати туди грубі, вуджені ковбаски (ще ліпше грубі франкфуртські). Коли ковбаска за коротка, то надкроїти з верха, бо цілого кусника не годен відразу перебити. Коли вже цілий кусень наложений ковбасками, покласти масло до бритванни, поляти маслом і печи поки не змякне, підливаючи по трохи. Печи мірно, щоби мясо було сочисте, коли вже готове покраяти на пластинки. Подаєть ся з тертим хроном.

96. Печеня теляча, фашерована.

Печеню нирківку виполокати, насолити і полишити так через пів години. Зробити фарш ось такий: присмажити з цибулею ложку масла, чисте масло сцїдити до миски, вбити до сего два жовтки, дати трохи перцю й соли, ложку молока або сметанки і стільки булки, щоби фарш був повільний, а в кінцї дати піни з білків і все те вимішати. Опісля піднести ножом шкірку (яка все є при нирківцї) наложити фаршем, зашити білою ниткою, покласти в ринку, дати масла але не підливати водою, бо телятина має і так богато водних частий, отже була би неначе зварена. Підляти пару ложок води, аж тоді як печеня пічне скворчати, вставити до братрури, нехай поволи печеть ся. Поливати маслом, а як вже змякне, посипати булкою, поляти маслом, прирумянити, відтак видати. Подаєть ся з зеленою салатою, або квасною з бараболь.

97. Котлети телячі з мозком.

Посїкти телятину на машинцї, вбити один жовток, трохи сухої булки (зо дві кухонні ложки) посолити і виробити на пухку масу. Поробити котлети, умочити в розбитім яйци, посипати пересїяною булкою і смажити на не дуже горячім маслї, (бо інакше булка повідпадає). Коли готові, наложити масою, зварити телячий мозок з закришкою, перетерти крізь сито, вбити жовток, дати трохи тертої

булки, соли й перцю після смаку, розвести ножом на котлети і вставити до братрури на пять хвиль. Довше в рурі не держати бо тоді котлети пересохнуть. Замісць мозку, можна накладати сьвіжих, денстованих грибиків.

98. Котлети з хроном.

Покраяти телятину на зрази, витовчи, посолити і посипати мукою. Розтопити на пательни ложку масла, покласти котлети і смажити з обох боків, поки не зарумянять ся. На се дати фарш: три ложки тертого хрону, ложку сирого масла, один жовток, можна дати також ложку цукру, вимішати се все разом і накладати на кождий котлет. Уложити на полумиску, вставити на кілька хвиль до братрури, а як огріють ся — видати на стіл. На кождий котлет надусити соку з цитрини.

99. Брустик телячий.

Виполокати в зимній воді добрий, білий брустик (передна часть телятини) й наставити варити. Посолити, закришити і нехай варить ся, поки не змякне. Окремо сполокати риж доброї сорти, наляти горячою водою, коли раз закипить відляти, переполокати зимною водою і заляти росолом, в якім варив ся брустик, дати трохи масла і вставити до рури. Коли вже готовий виложити брустик на полумисок, який треба держати в росолї під покришкою, щоби не почорнів. Покраяти на малі куснї, поперекладати рижом, посипати пармезаном поляти маслом тай вставити на хвилю до братрури. Коли огріє ся видати.

100. Печеня теляча.

Виполокати товсту телятину з ниркою, насолити й нехай так постоїть пів години. (Потім вложити до ринки, а на дно поставити дві букові до-

щинки, щоби телятина не пригоріла. Коли телятина вже упечена виняти дощинки) Дати добру ложку масла не підливаючи водою й душити під покришкою, коли мясо присмажить ся, підляти пару ложок води і вставити до братрури, щоби зарумянило ся. Поливати часто сосом, котрий витворює ся з мяса, щоби печеня не була суха. Спробувати вилками, як вже не виходить кров, посипати тертою булкою, поляти розтопленим маслом, коли булка прирумянить ся, покраяти мясо на кусники, уложити на довгий полумисок, поляти сосом (що позістав в ринці) і подати до столу. Подаєть ся з салатою, квашеною сирою капустою, посипаною цибулею і перцем.

101. Паприкар телячий.

Взяти мясистої телятини, викроїти кости острим ножом, мясо виполокати, вставити до ринки й посолити. Покраяти одну цибулю, дати добру ложку масла по половині зі смальцем і душити під покришкою. Коли висмажить ся, підливати по ложці води, щоби не пригоріло. Коли мясо змякне посипати мукою, підсмажити, заляти сметаною, всипати на конець ножа паприки й заварити. Тепер покраяти і уложити на полумиску, обложивши з одної сторони барабольми — піре́, з другої рижем, звареним на сипко з маслом. Поляти сосом і видати до столу.

102. Нирки телячі з сосом.

Взяти телячих нирок кілько потрібно, обібрати з товщу, покраяти в тарельці (пластинки) і душити на (обібранім з нирок) товщі під покришкою. Коли змякнуть вибрати на таріль і накрити, щоби не ствердли До сосу, в котрім душили ся, всипати ложку муки, засмажити, підляти росолом, дати цитринового соку після смаку і посолити. Коли заварить ся відсунути і вложити нирки в горячий сос,

але вже не варити, тільки зараз видати до столу з кашкою звареною з маслом на сипко.

103. Телятина маринована.

Насолити добру, товсту телятину без нирківки, відтяти кістку від коліна й поставити в посудину Заварити коріня, як бобкового листя, коляндри, англійського перцю, кілька зернят ялівцю і перестудженим заляти телятину. Всипати ложку салітри, притиснути денцем і камінем тай що дня перевертати, щоби однаково маринувала ся. Поставити в холодне місце принайменше на два тижні. Коли хоче ся варити виняти з ропи, сполокати й поставити під покришкою на вільний огонь на 2—3 годині. Коли готова, відставити нехай остигне в тім росолі, що в нім варила ся. Покраяти як шинку і подавати.

104. Ніжки телячі смажені.

Очистити телячі ніжки, виполокати й наставити варити. Коли один раз заварять ся, віділяти, переполокати і знов наляти теплою водою в камінніи горшку, але не солити бо червоніють (а повинні бути білі) дати закришки і варити через дві годині на повільнім огни. Коли готові, виняти перекроїти, вибрати грубі кости, посолити і посипати мукою. Кожду так обсипану мукою ніжку поставити на полумисок на горшку з теплою водою, бо зимних ніжок булка не буде держати ся. На чотири ніжки розбити два жовтки, ложку муки, трохи сметанки і вбитих на піну білків. Все те вимішати і мачати в нім ніжки. Смажити на маслі (можна по половині з кунеролем, тоді мають гарнійший вигляд ніж на смальці). Подаєть ся з шпінаком або тертим хроном. Можна також ніжки обсипавши мукою, мачати в яйци а потім посипати булкою.

105. Теляча утрібка.

Мочити утрібку через годину в солодкім молоці, обдерти верхню оболонку, нашпікувати солониною і душити в рондли на маслї з покраяною цибулею, під покришкою на вільнім огни. Вважати, щоби не пригоріла і підливати часто росолом або і водою. Пробувати вилками — як вже не виходить кров, тодї посолити (бо скорше посолена твердне). Посипати мукою, підляти, засмажити і зараз видати, бо як довго стоїть то твердне і тратить смак.

106. Утрібка смажена.

Поступати як в приписї 105-тім. Вимочену утрібку покраяти на платки (листки), витовчи легко посипати мукою, умочити в розбитім яйци, посипати пересїяною булкою і смажити. Коли проколеть ся, а кров не виходить, посолити і видати.

БАРАНИНА.

107. Печеня баранича.

Баранина найлїпша від серпня до падолиста, пізнїйше заносить лоєм.

Обкроїти чвертку баранини з лоєм, сполокати, вложити до великої ринки, і відварювати через 20 хвиль (а як велика, то пів години). Опісля відляти воду, обібрати кілька зубців чіснику, поробити в мясї кінчастим ножом дїрки і нашпіковувати чісником цїлу печеню. Посолить, дати ложку масла або смальцю, підляти водою і душити поки не змякне. Потім посипати легко мукою, поляти сосом, що навар ся з мяса і поставити до рури, нехай прирумянить ся. Підляти водою і допекти, але вважати, щоби не перепекло ся, бо буде сухе і несмачне. Покраяти на кусники, поляти сосом і видати з присмаженими бараболями. Бараболї варить ся необирані, а як простигнуть краєть ся в пластинки (тарельцї) й присмажуєть ся на маслї.

108. Котлєти з баранини, січені.

Лопатку баранячу обкроїти з костий, сполокати, лій відкинути а мясо посїчи на машинцї. На 1 kg. мяса вбити одно яйце, одну булку намочену в водї і добре відтиснену посолити ї дати перцю на конець ножа. Виробити мясо рукою на пухку масу, подїлити на кілько треба. Котлєти робити тоненькі, бо при смаженю стягають ся, а грубі не смачні. Смажити на маслї, а коли з обох боків зарумянить ся, посипати мукою і засмажити, підливаючи водою, щоби не зробив ся сос. Можна дати зубець чіснику. До сего подаєть ся піре́.

109. Капуста (киль) з бараниною.

Сполокати баранину і наляти горячою водою. Коли заварить ся, відляти, наляти сьвіжої води і варити з закришкою, поки не змякне на пів — тодї виняти і покраяти на зрази. Киль сполокати, роздїлити на листки, спарити окропом і накладати в ринку вимащену маслом, на переміну верству капусти а на неї мясо. Потім заляти росолом з баранини і варити поки не змякне. Зробити запражку з муки і масла, заляти сосом, додати зубець чіснику і видати.

110. Баранина з помідорами.

Сполокати баранячу лопатку, відварити і відляти, щоби стратила неприємний запах. Вложити баранину до ринки виложеної платками солонини, заляти водою з оцтом, посолити і душити під по-

кришкою поки не змякне. Зварити кілька помідорів, перетерти крізь ситко, заляти баранину і заварити з кількома ложками сметани, розбитої з ложкою муки. Подаєть ся з рижом звареним сипко на маслї. До сметани додати лижку муки, розбити з помідорами й тодї заляти баранину.

Дріб.

Молодий дріб ріжнить ся від старого тим, що має грубі ноги а старий тонкі. Крім того виростає в старих на ногах твердий наріст немов пазур т. зв. „шпорни". Старі індики мають волос і пера з синявим відтїнком. Гуску і качку пізнає ся по тім, що молоді мають грубі крила, мягкий дзюб а товщ білу.

111. Потравка з курки.

Справити як звичайно, молоду товсту курку і поставити в холоднім місци, щоби скрушіла (змякла). На другий день сполокати, наляти зимною водою, а як заварить ся зібрати шумовинє, закришити цибулею, морквою, петрушкою, посолити і нехай варить ся. Коли вже мясо буде мягке, виняти вилками на стільницю, покраяти на части с. є. окремо відкроїти ніжки, крильця з білим мясом, а що більші кости відкинути. Зробити білу запражку з сьвіжого масла і муки. Коли запражка простигне, заляти перецїдженим росолом, вложити мясо до сосу і заварити. Окремо подаєть ся на тарелї бараболї, випікану гречану кашу або риж.

112. Курка печена.

Приготовити курку до печеня як в приписі 111-тім. Сполокати, насолити і поставити до ринки

(на дно ринки положити дощинки) хребтом до дна. Дати добру ложку масла, трошки води і душити під покришкою. Коли змякне, вставити до братрури нехай зарумянить ся. Посипати тертою булкою, поляти розтопленим маслом, покраяти (як при потравцї) і видати.

113. Курята смажені.

Курята треба різати день передтим нім мають смажити ся. Справити і поставити в пивниці. На другий день сполокати, покраяти, (коли малі на двоє, а як більші то на четверо) посолити, посипати пшеничною мукою, розбити яйце, вляти ложку зимної води, мачати в тім курята і посипати тертою булкою. Смажити в пательни на горячім маслї по половинї зі смальцем на вільнім огнї, бо на сильнім припалять ся і будуть сирі. Також не давати відразу богато масла, бо булка відпадає, а в міру як висмажить ся додавати масла. Покласти на полумисок і видати з салатою зі сметаною і молодими барабольми.

114. Гуска печена.

Гуска на печеню повинна бути молода і добре годована. Гуску різати не під шию як інший дріб, але з верха на голові, підставивши посудину, щоби кров стекла до нього. Голову завязати платком, щоби пірє не покровавило ся і скубати поки тепла. Витерти ґрисом або й стиркою, обсмалити над огнем дрібний пух, вважаючи, щоби не закоптила ся. Справити як звичайно і лишити в холоднім місцї до другого дня Коли має пекти ся, виполокати відтяти шию і крила а гуску натерти солию з верха і з середини тай вложити до бляхи (з дощинками на днї) хребтом до гори, підляти трохи води і вставити до рури Коли підпече ся, сцїдити смалець і пекти далї поки не змякне. Коли пробє ся гуску вилками, а не виходить кров але сос, то вже

готова. Виняти, покраяти, покласти на довгий полумисок, поляти сосом і видати до столу. Подаєть ся з бурачками або капустою. З позісталих частин варить ся потравку. Наставити ті частини в горня і варити, відшумувати, закришити і посолити. Коли змякне зробити запражку з ложки масла і муки, заляти росолом (що в нім варили ся ті позісталі частини) і заварити, додавши ще до запражки кілька ложок сметани. Таку потравку подаєть ся з рижом або з барабольми.

115. Качка печена.

Качку справляєть ся подібно як гуску, але пече ся коротше, бо інакше висохне, а тоді не буде смачна.

115. Індик печений.

Дріб повинно забивати ся в зимі кілька днів наперед, щоби скрушів, а в літї день наперед. Скубаєть ся індика сейчас по забитю, заки ще теплий, очистити і обсмалити мох, вважаючи, щоби не закоптив ся. Випатрошити, а з частинок, що відтинаєть ся зварити росіл. Індика виполокати, нашпікувати солониною, вложити до бритвани, посолити з верха і в середині і нафаширувати. Фарш робить ся так: треть ся 12 dkg. масла на сметану, сїче ся утрібку з індика, печену цибулю, два яйця, дати соли й перцю після смаку. Підгорлє треба заткати булкою, котру по випеченю викидаєть ся. Наложити фаршу, зашити й накрити папером, щоби не пригорів, індика понаколювати вилками, щоби шкіра не пукала. Пекти на вільнім огнї, коли готовий покраяти і видати. До індика подаєть ся компоти і салати

Другий спосіб фаршу з каштанами: Зварити $1/2$ kg. каштанів, обірати, змолоти на машинцї, домішати 12 dkg. втертого масла, два жовтки, ложку пересїяної булки, пів склянки сметанки, пів ложочки цукру, трошки соли. Все те вимішати, наложити в підгорлє, зашити а дальше поступати як висше.

117. Ґалянтина з індика.

Перерубати очищеного індика сїкачем здовж хребта, але вважати, щоби не попсувало ся шкіри на грудях. Виняти обережно кости, мясо розложити і наложити фаршем. Покраяти $1/2$ kg. солонини і присмажити на біло, душити в солонинї $1/2$ kg. телятини й телячу утрібку. Коли готове, посїчи на машинцї, перетерти крізь сито, дати соли й перцю, вбити три яйця, витиснути дві намочені в молоці булки, вимішати з фаршем, наложити на розплатаного індика, на се дати зварені на твердо яйця, шинки або озірок, вареної солонини покраяної в кістки, звинути, зашити, обвинути в сервету й завязати шпаґатом. Варити в посоленій воді з закришкою через три години, вложивши ще дві очищені телячі ніжки. Опісля відставити, щоби остиг в росолї, виняти, відвинути обережно сервету, переполокати в горячій а відтак в зимній водї, завинути індика, приложити стільничкою і яким нéбудь тягарем, щоби відтиснути сос, а на другий день відвинути з сервети. Росіл перецідити і втиснути соку з цитрини без зернят. Можна зафарбувати на червоно або жовто, краски до сего можна дістати в аптицї за кілька сотиків. Краска ся зовсїм нешкідлива. Ґалянтину можна наливати в малі форемки, або застуджену покраяти в платочки і прибирати нею полумисок. Так само робить ся ґалянтину з курий, з каплунів, качок і гусий.

118 Каплун.

Очищеного каплуна випатрошити, сполокати, насолити, уложити в плитку бритванну і пекти, поливаючи маслом. На допеченю посипати булкою і прирумянити. Коли готовий, покраяти й уложити

на полумиску. Подаєть ся з компотом (узварем) або салатою. Хтївши мати каплуни зі смаком сарделів, то взяти 2–3 сарделї, сполокати і дати до масла, котрим має ся поливати каплуни та смажити легко, а не зарумянити. Поливати підчас печеня і як вже подаєть ся на полумиску. Так само пекти можна ї кури.

119. Курята печені.

Замість на рожнї можна пекти курята ще і в инший спосіб, а саме: порізати курята, спарити і зараз вложити в зимну воду, а тодї даєть ся дуже добре скубати і шкірка не віддирає ся Виполокати в зимній водї, справити, насолити і наложити фаршем. Втерти ложку масла всипати пів склянки булки, дати посїченої петрушки, посолити, наложити в курята, зашити, посипати мукою, вмочити в розбитім яйци, посипати булкою цїле куря. Положити курята в бритванну на розтоплене масло і вставити до горячої братрури, поливаючи часто маслом. Пекти годину, але вважати, щоби не перепекли ся. Подаєть ся з зеленою салатою зі сметаною або мізериєю з огірків.

120. Курята смажені на віденський спосіб.

Очистити курята як звичайно, коли малї, покраяти на половинки, як великі то на четверо. Курята посолити, посипати мукою і мачати в розбитім яйци, відтак посипати булкою перемішаною з тертим пармезаном. Опісля смажити на маслї перемішанім з кунеролем або смальцем. Масла не класти богато відразу, бо булка відпадає, а товщу в рондли повинно бути досить. Смажити поволи. Курята подаєть ся з молодими бараболями.

121. Курята смажені на німецький спосіб.

До смаженя найлїпші курята, що мають 10—12 тижнів. Обчистити курята, посолити і перетяти

на половину здовж хребта. Розбити 25 dkg. муки з пів лїтрою пива, щоби не було грудок, вляти 15 dkg. розтопленого масла і втерти на гладку масу, додати піни з чотирох білків (жовтків не дає ся) й вимішати. Мачати курята і смажити поволи на маслї з кунеролем, щоби добре всмажили ся і тїсто не спалило ся. Найлїпше підсмажити на кухни а потім вставити до рури, але вважати щоби не висохли.

122. Курята з сарделевим сосом.

До печеня бере ся більші курята, а до смаженя меньші. Курята упечи покраяти на четверо, наложити сарделевого масла до середини і класти скоро на полумисок, щоби не розтопило ся на горячих курятах. Зробити сос на маслї (в котрім пекли ся курята) всипати ложку муки, запражити на румяно, підляти росолом і заварити, дати цитринового соку після смаку, заварити ще раз і поляти курята.

123. Курята з горошком.

Курята обчистити, спарити горячою водою, і посолити. Смажити в рондли на ложцї масла, щоби зарумянили ся, потім підляти росолом або водою і душити під покришкою поки не змякнуть. Курят не краєть ся але душить ся цїлі. Сполокати лїтру молодого гороху й всипати до рондля, дати ложку масла, склянку води і варити, поки не змякне. Посипати ложкою муки, підсмажити тай підляти сосом з курят. Коли горох наставить ся варити, дати кілька кісток цукру, заварити і виложити на полумисок. Курята покраяти, обложити горохом і видати.

124. Курята в помідоровім сосї.

Курята зарізати день на перед, як малі то спекти, а як більші, то обварити на пів в смаку, в ко-

трім варила ся всіляка ярина. Се називаєть ся брес. Зварити 4—5 помідорів, перефасувати крізь ситко, зробити ясну запражку, заляти помідорами, дати кілька ложок сметани і посолити. Вложити зварені курята й заварити, але вважати, щоби не розварили ся. Коли курят не обварює ся, але пече ся, то тоді вже не варить ся їх в сосї, а поливаєть ся готовим сосом на полумиску. Подаєть ся з рижом.

125. Потравка з курки.

Зарізати дві курки день скорше нім має ся варити. Обчистити, випатрошити, сполокати і мочити через годину в зимній воді. Витерти пшеничною мукою, потім стиркою і наставити варити. Відшумувати, закришити, посолити, кури прикрити білим папером, щоби мясо не чорніло, дати 2—3 грибці і варити поки кури не змякнуть. Води не доливати, бо росіл має бути міцний. Окремо зварити телячий мозок стягнути болонку і покраяти в платочки. Розтерти 12 dkg. сьвіжого масла і дві ложки муки, вливати до трохи пів кватирки солодкої сметанки, розбити два жовтки і заливати росолом, втиснути соку з цитрини (але щоби не був гіркий) й заварити. Кури покраяти відкинути кости і уложити на полумиску (щоби гарнійше виглядало, гірші части на спід) сос переціднти, дати до нього мозок, покраяні гриби, ракові шийки, курячу утрібку (все покраяне на кусники), поляти кури і обложити рандом з француського тіста, передтим упеченого. Покласти обережно на полумисок, вставити до рури й прикрити папером, щоби не згоріло, але щоби було горяче. Потім на сей полумисок покласти кури і поляти сосом.

126. Курка в білім сосї.

Зарізати молоду курку день наперед, обчистити сполокати обложити плястрами сьвіжої солонини, обвязати білою ниткою і наставити варити. Відшумувати, закришити, дати ложку оцту, а як змякне покраяти на части, а солонину відкинути. Зробити білу запражку, а коли простигне заливати росолом. Переціднти сос, дати кілька ложок сметани, смажених печериць або грибиків й заварити. Мясо покласти на полумисок, заляти звареним сосом і видати з рижом звареним сипко на маслї.

127. Пулярда з сарделевим сосом.

Пулярда, се молода курка, що ще не несла ся. Таку пулярду зарізати день на перед, обчистити, сполокати і наставити варити. Росолу не варити надто богато, бо повинен бути міцний. Закришити, дати ложочку оцту, щоби не зчорніло і посолити після смаку. Коли мясо змякне, зробити білу запражку, заляти холодним росолом, дати шість посїчених і сполоканих сарделїв і заварити. Окремо розбити три жовтки, втиснути соку з пів цитрини, заляти горячим сосом і поставити, щоби огріло ся але не заварило ся, бо тоді жовтки зітнуть ся, дати шкірки з зверть цитрини, пулярду покраяти, кости що більші відкинути, уложити на півмиску, заляти сосом і видати з волоським макараном.

128. Каплун печений або пулярда.

Каплуна зарізати пару день перед тим нім має ся пекти, щоби скрушів. Обчистити справити, сполокати, посолити і положити до бритванни хребтом до гори. Вставити до горячої рури і поливати маслом, щоби каплун був сочистий. Коли обрумянить ся, обернути, поляти маслом і прикрити папером, щоби не пригорів. Коли вже спечений на пів, поляти розпущеним буліоном, вляти пів кватирки густої сметани і так допекти. Відкинути папір, поливати сметаною і всипати на конець ножа труфлевого порошку (але не більше бо буде не-

смачний). Покраяти каплуна, відкинути що більші кости, поляти сосом на полумиску і видати. Ліпше є посипати труфлями ще сирого каплуна в середині тоді мясо набере приємного смаку. Таксамо пече ся пулярду.

129. Майонес білий з курий.

Товсту молоду курку (або більше після потреби) зарізати день наперед, справити, сполокати й наставити варити; відшумувати, закришити і посолити. Коли мясо змякне вистудити, покраяти на кусні, шкірку й кости відкинути, а кождий кавалок мяса мачати в густім майонесї. Майонес робить ся так: на дві курки стопити 12 dkg. сьвіжого масла, зіляти чисте, дати дві ложки муки і запражити на біло. Запражку остудити, бо як горячу заляти, то пороблять ся клюски, котрі трудно розтерти. Заляти росолом, вивареним з курий, але щоби не було товщу, заварити а як згусне, виляти на миску, щоби вистигло. Тодї розтирати валком, аж зробить ся сметана, вливати сьвіжої доброї сорти оливи по однїй ложочції і все терти, аж вийде 1/4 kg. Тепер дати цитринового соку (крізь ситко, щоби не було зернят) і соли після смаку. Оливи не давати по цитринї, бо тодї звурдить ся. Покраяні кури мачати в майонесї, уложити на полумиску і винести в холодне місце; а як застигне видати.

130. Денстована гуска.

Денстувати можна і стару гуску, але щоби була добре товста і скрущіла. Обчистити, виполокати і насолити кілька годин перед тим, заким має пекти ся. Дати до ринки костий з телятини, солонини покраяної на пластинки, зо два бобкових листків, кілька зернят англійського перцю і одну покраяну цибулю. На се покласти гуску хребтом до гори, підляти літру води, прикрити і денстувати півтора години, потім обернути на другий бік, підляти

водою і знов денстувати поки не змякне (меньше більше ще одну годину). Коли гуска прирумянить ся, посипати трохи мукою, засмажити, а відтак обскробати ножом сос з боків ринки, бо се є сам булїон. Покраяти гуску і уложити на полумиску, а що більші кости відкинути, сос перецїдити крізь ситко на гуску і видати до столу. Подасть ся з бурачками.

131. Руляда з гуски.

На руляду бере ся гуску не дуже товсту, але мясисту. Відтяти крила, ноги, шию і хребет стягнути з нього передтим обережно шкірку кінчастим ножом, кілько дасть ся, викроїти грудні кости, щоби лишило ся тільки саме мясо зі шкірою. На се наложити фарш: дати маринований озір покраяний в пластинки, обтерти зі шкіри три сухі булки і покраяти в кістки, кватирку молока, 10 dkg. розтопленого масла і три цїлі яйця розбити і поляти булку. Нехай постоїть так пів години, потім поставити на огонь і мішати, аж мясо відстане від ринки, але вважати, щоби не пригоріло. Відставити, дати соли і перцю після смаку і сей фарш наложити на гуску. На се покласти два яйця зварені на твердо, звинути тїсто і зашити подовгасто та поставити варити. Додати закришки, кости з гуски, дві телячі ніжки і коріня. Руляду варити завенену в стирку і обвязану шпагатом поки не змякне. Пробувати вилками крізь стирку. Вляти кілька ложок оцту до смаку і не виймати аж обстигне. Як вже холодна приложити стільничкою і цеглою тай нехай так стоїть до другого дня. Тодї відвинути зі стирки, витягнути нитки (поперетинавши їх ножицями). Руляду подавати покраяну на пластинки. Росіл перецїдити крізь сервету, як застигне убрати на полумиску руляду покраяною ґаляретою і зеленою петрушкою. До сего оцет і олива.

132. Печена гусяча утрібка.

Одну утрібку або й кілька мочити в солодкім молоці через 3–4 годині. Вже не полокати, а як велика, то покраяти на пластинки, обсипати мукою й покласти на розтоплене масло, але щоби не було горяче, бо стверде. Смажити точно пять хвиль, посолити, проколоти вилками, як не вийде кров, то вже готова. Можна додати краяної цибулі. Подає ся по зупі замісць паштетиків.

133. Утрібка гусяча в аспіку.

Великі білі гусячі утрібки покласти до ринки на розтоплене масло і душити поволи, підливаючи росолом. Як вже кров не виходить, посолити і полишити в бресі, а як остигне, виняти і покраяти на пластинки. Наляти аспіку в гладку форму, а на се положити покраяної в кістки вареної солонини, відтак ракові шийки і ніжки і в тарелці покраяні, зварені на твердо яйця. Коли аспік застигне, дати покраяну утрібку і знов заляти теплим а не горячим аспіком. Коли знов застигне дати на се утрібку і так поступати, поки не вийде вся утрібка. Коли має ся подавати, то обвинути на хвилю форму стиркою, умоченою в горячій воді. Виложити на полумисок і викинути на те осторожно аспік та обложити цитриною краяною в пластинки. Аспік робить ся так: шість телячих ніжок й 3—4 костий порубати, наляти дволітровий горнець і варити через дві годині так, щоби лишила ся літра росолу. Переціdити крізь сито, а коли вистигне зібрати товщ і переляти до іншого начиня. Дати петрушки, селеру, два гриби, зо три зернята перцю і бобковий листок, ложку оцту тай заварювати 15 хвиль. Убити два білки на піну, вливати потрохи до росолу, замішати, заварити і відставити, щоби встояло ся. Потім зіляти в сервету і завісити, щоби поволи стікало. Вимити в зимній воді 2 dkg. білої желятини й наставити на кухні, щоби огріло ся. Опісля поступати як вже сказано.

134. Качка з грибовим сосом.

Справити молоду, товсту качку і варити з закришкою, але не наливати відразу богато води, доляти пізнійше. Коли на пів змякне, поділити на части, а що більші кости відкинути. Розтопити ложку масла, зробити запражку, заляти росолом, дати кілька ложок сметани, кілька посічених грибиків разом зі змаком, що в нім варила ся. Вложити качку і варити поки не змякне. Вложити на округлий полумисок, обложити макараном і видати на стіл

135. Потравка з качки з пармезаном.

Качку справити, виполокати, насолити й покласти до бритванни і підливати. Дати масла, сьвіжої солонини покраяної в платки і душити під покришкою, поки не змякне, качку виняти і покраяти. До сосу, в котрім варила ся качка, всипати ложку муки й запражити, заляти сметаною і заварити. Уложити качку на полумиску і заляти сосом. Окремо зварити риж на сипко, обложити качку, посипати тертим пармезаном, скропити маслом і вставити на хвилю до братрури, але не на довго, бо риж стверде.

136 Потравка з качки румяна.

Упекти качки як звичайно, а коли змякнуть, зробити румяну запражку, заляти росолом, дати капарів і заварити. Качки покраяти, уложити на полумиску, заляти сосом і видати.

Інший спосіб: Нафашерувати на пів упечену качку, замісити макаран (як до росолу) на самих яйцях, розвалкувати, покраяти і зварити на воді. Відцідити, дати ложку масла, два жовтки, кілька грибиків, вимішати і нафашерувати качку. Коли качка вже допекла ся, покраяти, обложити макараном і видати.

137. Пантарки печені.

Пантарку повинно ся різати в зимі 5—6 днів наперед, а в літї два днї заки має ся пекти. Обчистити, справити і намочити на годину в зимній водї. Мясо на грудях потовчи валком і насолити на дві години. На дно бритванни накласти сьвіжої солонини і положити на се пантарку хребтом до гори і поливати маслом. Коли прирумянить ся, обернути на другий бік, знов прирумянити, а як готова, покраяти, уложити на полумисок і видати. Подає ся з компотами і салатою. Компот або салата осібно.

138. Голуби фашеровані.

Скрушілі голуби очистити, справити, волоски обсмалити над спіртом, бо над папером закоптять ся. Головки і ніжки відтяти, сполокати, насолити і нафашерувати. **Фарш** такий: Взяти тільки само жовтків, кілько голубів і добру ложку масла та утерти на масу. Посолити і поперчити після смаку посїчені утрібки, дати дві ложки сметанки, дві ложки тертої булки, зеленої петрушки й вимішати. Нафашерувати голуби і зашити, покласти до бритванки, дати ложку масла, трохи води і пекти пів години. Покраяти і видати.

139. Голуби на спосіб квічслів.

Молоді голуби обчистити, справити, обтяти і відкинути головки і ніжки, натерти ялівцем і полишити в холоднім місци через 2—3 днї. Потім виполокати, насолити, обложити солониною, дати кілька ялівців і пекти на вільнім огни, поливаючи часто маслом. Коли готові прирумянити, покраяти на половинки, виняти зернята ялівцю, поляти сосом, в котрім пекли ся і видати.

140. Котлєтики з голубів.

Обчистити і справити молоді і товсті голуби. Хребти відтяти, а саме мясо т. зв. філєти витовкти

легко, посолити і посипати мукою, вимішаною з булкою. Смажити на маслї на румяно. Подасть ся з шпараґами, каляфіорами або молодим горохом.

Риби.

При купованю риб вважати, щоби були сьвіжі, а найлїпше купувати живі. Коли риба забита має очі природні — то сьвіжа, а як блїді і запалі — то не сьвіжа. Риби повинно солити ся праженою солею неполокані, тодї довше можна їх удержати.

141. Щука (щупак) в майонесї.

Обголити острим ножом щуку (щупака) або сандача, бо обскробані гарно не виглядають, справити, насолити день перед варенєм. На другий день рибу виполокати. Зварити смак з ярини і кілька зернят коріня. Рибу уложити в ванянку (специяльну до риб) або в довгу бритванну на чистій виполоканій стирці, наливати зимним смаком, а щоби підчас вареня риба не пукла, доливати по трохи зимного смаку. Коли готова відсунути, щоби обстигла, а тодї піднести обережно разом зі стиркою і виложити на полумисок (але щоби не було води). На 3 kg риби бере ся 3 dkg. білої желятини, намочити в літрі зимного смаку, щоби желятина розпустила ся, поставити на кухню але не варити. Відставити, перецїдити і бити тріпачкою з холоднім місци, поки не побілїє, тодї ляти по трохи $^1/_4$ kg. сьвіжої оливи (доброї сорти) і бити безперестанно, а як вже всю оливу виллє ся, дати соку з цитрини, маленьку ложочку цукру і соли до смаку. Тепер поливати рибу по трохи майонесом (так щоби майонеса була груба верства) і вигладити ножом, щоби риби не було видно. Полумисок прибрати корнїшонами, грибиками, гарно викраяною

морквою, зеленим горохом, (все те розуміє ся варене) яйцями звареними на твердо і покраяними в тарелції (пластинки) і зеленою салатою. В смаку з риби розпустити желятини, дати кілька капель алькермесу, а як застигне, покраяти і прибрати рибу.

142. Щупак з сарделевим сосом.

Очищеного щупака сполокати, насолити і нехай так полежить кілька годин. Наставити дві літри води, дати закришки: 3—4 цибулї, кілька бобкових листків, пів кватирки легкого оцту і варити, поки закришка не змякне. Коли зварить ся, поливати щупака в рондли, відтак заварити, а як змякне відсунути, вляти троха зимної води і нехай стоїть чверть години. Виполокати шість сарделїв, вибрати ости, втовчи в моздїрі 2—3 цибульки (шальотки) давати по трохи 12 dkg. масла, перетовчи разом і вимастити довгий або округлий полумисок тим самим маслом, скропити цитриновим соком, покласти рибу, посипати тертою булкою, дати решту масла і вставити на хвилю до рури, а як присмажить ся видати.

143 Судак з білим сосом.

Очищеного судака розрубати на двоє, виняти хребетну кість, відтяти голову, рибу насолити і нехай полежить годину. Розтопити масло і на горяче але не румяне масло покласти рибу та піддушити з обох боків, так щоби стратила сирість, тодї відставити, щоби обстигла. Зробити білу запражку з ложочки сьвіжого масла, а як простигне заляти сирою, солодкою сметанкою, дати кватирку квасної сметани; поставити на кухню і мішати, поки не згусне. Відставити і в холодну вбити два жовтки, розбити, всипати 5dkg. тертого пармезану і вимішати. Остуджену рибу полупати на кусники і покласти в бляшаний, подовгастий полумисок вимащений маслом. Рибу подїлити на половину, заляти

сосом, посипати парземаном, поляти маслом і посипати булкою. Поставити в полумисок до рури на цеглї, а як прирумянить ся видати до столу враз з полумиском на тарели і обставити серветою, щоби при набираню не попечи пальців.

144. Риба смажена.

До смаженя є найлїпшим щупак. Обскробати рибу з луски острим ножом (скробати від хвоста до голови) Коли вже чиста, сполокати, насолити добре і полишити до другого дня Тепер покраяти на кусники величини долонї, посипати мукою, умочити в яйци розбитім з водою і посипати тертою булкою Розпустити масла на пательни і класти по кілька кусників риби, а коли всмажать ся, виложити на довгий полумисок і вставити до братрури, щоби не застигло, а до решти додавати масла і смажити Подаєть ся з тертим хроном.

146. Риба студжена.

На студжену рибу є найсмачнїйший лин. Лина не скробаєть ся, а парить ся окропом, а тодї тілько зготаєть ся ножом опарену луску. Тепер справити, виполокати, насолити і полишити, щоби добре перейшов солию На одну рибу наставити в камянім горшку лїтру води, дві цибулї, дві петрушки, одну моркву і одну селєру. Заварити закришку, а як змякне, покраяти рибу на кусні і дати до закришки і варити, поки не буде мягка. Тепер рибу вибрати і покласти в глубокий таріль, а до росолу (що в нїм варила ся риба) дати кілька зубців розтертого чіснику, переціідити на рибу і полишити, щоби застигла. Подаєть ся до того оцет і олива осібно

146. Щупак по жидівськи.

Щупака справити, насолити і нехай так постоїть кілька годин. Тепер вискробати з середини

152. Селедці мариновані на інший опосіб.

Селедці вимочені і очищені зложити в слій. Молочко утерти з оливою, вляти переваренога з корінєм оцту, і дати цибулї. Замісць оцту можна дати покраяну в пластинки цитрину (без шкірки і зернят. Заляти тим молочком і переховати в холоднім місци. На другий день уживати.

153. Третий спосіб маринованя селедців.

Розтерти молочко, дати кілька ложок сметани, оцту переваренога з корінєм і перецїдити на селедцї. Подаєть ся олива. Уживати скоро.

ДИЧИНА.

Всїляка дичина, щоби не була крихка, повинна висїти в зимі на стриху зі шкірою пару тижнїв, навіть около чотири тижнї.

154. Серна.

Серну обтягнути зі шкіри в сей спосіб: звязати ноги і повісити головою на долину, обкроїти шкіру коло задних ніг і хвоста і стягати шкіру аж до голови, коло передних ніг знов обкроїти і так стягне ся цїла шкіра. Шкіру повісити зараз на стриху, щоби не зсохла ся. Очистити мясо з позісталої шерсти, обтяти ноги, випатрошити, що непотрібне відкинути, а серце і утрібку зіставити на паштет. Тепер обтягнути з жил, порубати окремо передні а окремо задні шинки (лопатки), віддїлити ребра, а найлїпшу часть, с::є чомбер дати до шафлика, на се лопатки, а коли робить ся паштет, то відложити окремо. Заварити оцту з корінєм і зимним заляти мясо на 2—3 дни. Потім виняти, виполокати, коли ще зістали жили і стегна то очистити нашпікувати солониною, посолити, покласти до бритванни, поливати маслом і підляти росолом або водою, щоби не припалило ся тай поливати сметаною. Чомбер пече ся коротше, а лопатка (шинка) довше Покраяти, гарно уложити на полумиску, поляти сосом і видати. До серни не дає ть ся жадних додатків.

155. Заяць.

Поступати як з серною Обтягнути зі шкіри, випатрошити і подїлити, задні шиночки і чомбер замаринувати з оцтом. На другий день обчистити з жил і стегон, нашпікувати солониною, наложити до бритвани, посолити, підляти водою і пекти поливаючи сметаною і маслом. Коли готовий покраяти, обложити бурачками або червоною капустою, сосом поляти тільки мясо і видати. Перед, утрібка і легкі уживає ся на паштет.

156. Куропатва.

Очищені куропатви вит‹рти чистою стиркою, бо коли куропатви і бажанти полоче ся то потратять смак. Нашпікувати солониною, посолити і пекти в бритваннї поливаючи маслом. За пів години повинні бути готові Поляти маслом, посипати булкою і прирумянити, покраяти на полонину і уложити на полумиску Подаєть ся компот

Можна приладити другим способом. На пів упечені куропатви, як висше приладжені і поперекроювані вложити до ринки, підляти кілька ложок сметани, дати троха цитринового соку і каваločок шкірки, заварити і видати

157 Бажант

Очистити бажанта, відтяти хвіст і крильця, голову можна відтяти або обвинути п...ером помащеним маслом Нашпікувати со... ю, уложити в бритванну і пекти полива... им маслом

і вважати, щоби не перепік ся, але тільки прирумянив ся. Причіпити дротом голову, крильця і хвіст до хлїба, котрий обкроїти зі шкірки і обрівнати щоби був округлий. На се уложити покраяного бажанта так, щоби виглядав як живий. Подаєть ся компот.

158. Дика качка.

Дикі качки найлїпші в осени. Очищені качки спарити горячим оцтом, звареним з корінєм, нашпікувати солониною, посолити, дати до бритванни, підляти кілька ложочок води і поливати маслом, а коли готові видати. Можна також на полумиску заляти капаровим сосом.

159. Дрібні пташки в тїстї.

Замісити тїсто як на макаран і розвалкувати тоненько. Очищені пташки як воробцї, солонки, бекаси, шпаки завивати кождий окремо в тїсто, посоливши перед тим, уложити в камінний горнець, поперекладавши пластинками солонини, на верха дати кружок з тїста, прикрити покришкою, вставити до рури і пекти на вільнім огни. Коли готові, вложити і будуть так крухі і смачні, що дадуть ся з кісточками їсти.

160. Квічоли, бекаси, чмілюхи.

Пташки тоті мусять кілька день лежати в пірю, відтак обскубати, випатрошити і викроїти жовч з утрібки. Пташків не полокати, але витерти мокрою стиркою, насолити, покласти в плитку патель-ню поливати маслом і смажити. Коли готові скропити маслом, посипати булкою, прирумянити, але вважати, щоби не висохли, покраяти на половинки, поляти сосом, в котрім пекли ся і обложити грінками з булки. Грінки робить ся так: посїкти нечищені кишочки

утрібку посолити, наложити на покраяну в тарелцї (пластинки) булку, присмажити на маслї і обкладати пташки.

161. Перепелиця.

Перепелиції обскубані випатрошити, насолити і поляти на ніч зимним, провареним оцтом по половинї з водою. На другий день виняти дати на пательню, поливати маслом і пекти, вважаючи, щоби не засохли. Поляти сосом і видати з макараном

162. Перепелиця з рижом.

Очищені перепелицї дати до ринки, підложити сьвіжої солонини, дати кілька ложок росолу, масла (але коли дуже товсті то не треба) і душити аж будуть на пів готові, тоді підляти сметани, заварити і видати з рижом на сипко звареним.

Паштети, паштетики. Тїсто французьке і крухе до паштетів.

Тісто до паштетів горячих і зимних.

163. Тїсто французьке.

Замісити тїсто з $1/2$ kg муки, одного яйця $1/4$ лїтри води з оцтом і зіставити на пів години. Переполокати 32 dkg доброго масла і витиснути в чистій стирцї (щоби не було її чути милом!) і розвалкувати в формі квадрата та поставити в зимнім місци, щоби стужіло. Тепер розвалкувати тїсто, підсипати мукою, щоби не липло, на се положити застигле масло і валкувати обережно, повторяючи три рази й зіставляти тїсто що десять хвиль в зимнім місци. Щоби тїсто було добре, треба валком все від себе потягати. В лїтї повинно ся робити тїсто в ледівни або зимній пивници. Піч має бути горяча, бо інакше тїсто не буде дїлити ся і буде тверде. Можна пекти і в рурі, але треба добре підложити під бляху.

164. Крухе тїсто до паштетів.

Взяти $1/2$ kg муки, 25 dkg масла, один жовток і кілька ложок горячої води. Спарити муку, дати яйце, масло і замісити, розвалкувавши тоненько і вироблювати паштеки. Помастити яйцем і вставити в горячу піч або руру.

165. Таний паштет з заяця.

Сполокати два передки з заяця і дати до ринки, підложити на спід кусники сьвіжої солонини і душити під покришкою, поки не змякне, але вважати, щоби не перепекти. Кости, які є, зварити разом з головою заяця в малій скількости води, додати ріжної закришки, щоби лишило ся пів лїтри. Телячу утрібку і $1/2$ kg товстої вепровини удушити на пів, відтак змолоти на машинцї (від мяса), заяця обібрати з костий і також змолоти, перетерти кріз рідке сито, поливаючи виваром з костий. Обкроїти зі шкірки дві кайзерки або звичайні булки, намочити в зимній водї, витиснути і дати разом з мясом до миски та утерти валком на масу і посолити. Вимастити форму від будиню або камінне горня, виложити паштет вставити в ринку з водою, прикрити і варити 3 год., доливаючи все води. Як обстигне вложити форму в горячу воду, обкроїти паштет ножом і виложити на полумисок. Краєть ся доперва на столї в пластинки, бо скорше накраяне тратить смак.

166. Паштет добрий.

Покраяти в кістки 1 kg телятити, 1 kg товстої вепровини і $1/2$ kg сьвіжої солонини тай пересмажити на пів. Коли трохи підсмажить ся, вложити мясо і душити на вільнім огни три години, дати коріня і телячу утрібку, покраяну на кусники (утрібку пробувати вилками, коли кров не виходить

то готова) змолоти на машинції від мяса, перетерти крізь рідке сито, виложити до макітри, вбити 4 яйця, 2 ложки сметани, посолити, форму вимастити маслом, посипати булкою, вложити паштет і пекти мірно через годину.

167. Паштетик з серни.

Передну лопатку, т. є. печеню з серни, обкроїти від костий, вижилувати і посїкти на машинції шкірку з одної цитрини обтерту на терції. Зварити телячий озірок і нирку з лоєм, посїкти на машинцї, дати кілька ложок сметани, кілька зварених грибиків, вимішати, посолити, виложити до вимащеної форми і упекти, але щоби не перепік ся, бо буде кришити ся.

168. Паштет з риби.

Очистити рибу, зварити так зв. розвар з закришки як цибулї, петрушки, селера і посолити, а як закришка змякне, вложити половину риби і зварити. Другу половину сирої риби обібрати з остий, посїчи, дати ложку масла, три жовтки і утерти так, щоби згусло. Класти по троха сирої і вареної риби, (котру також посїчи), дати 3 ложки сметани і 3 ложки тертої булки, піну з білків, (а коли би було за густе, то вбити ціле яйцє), вимішати, дати соли і перцю до смаку, виложити до вимащеної форми і пекти легко. Подаєть ся з цитриною.

169. Гусяча шия.

Гусячі, курячі або телячу утрібку посїчи на машинції разом з кавалком телятини. Втерти на піну два жовтки з ложкою масла, соли і перцю після смаку, вимішати ложку пересїяної булки, додати піну з полишених білків і накладати в шию з качки або гуски, або в так зв. „сїтку“ телячу (с є. тонка болонка переросла товщом). Таку „сїтку“ виполокати в зимній воді, розложити на столї, наложити фаршу і зашити ниткою. Вложити до горшка, наляти горячою водою, дати закришки, посолити, дати трохи коріня і варити. Шию варить ся довше, а „сїтку“ коротше. Коли вже змякне полишити в росолї, а як вистигне, виняти на стільничку, притиснути яким тягарем (але не дуже великим, бо тоді пукне!) На другий день покраяти і подавати з оцтом і оливою.

170. Паштетики малі.

Розвалкувати французьке тїсто на 3 цм. грубо і накраяти маленькою формою або шклянкою два рази тілько кружків, кілько має бути паштетиків. Одні полишити як є, а в других повикроювати наперстком дїрки, покласти на бляху перші кружки, помастити білком, а на них класти кружки з дїрками, попритискати легко, щоби злїпили ся і упекти в горячій печі На 20 паштетиків зварити з оцтом і посолити два телячі мозки віділяти на сито і перетерти, а юшку виляти. Засмажити на біло в ложції масла цибулю, чисте масло зцїдити і зробити на нїм запражку. Додати перетерті мозки, два жовтки, соли і перцю до смаку, соку з пів цитрини і трохи шкірки та засмажити, щоби згусло. Наложити фаршом упечене тїсто, вставити до рури, щоби були горячі і подати

171. Паштетики з мозку.

Сполокати 8 dkg сарделїв, обчистити і перефасувати. Втерти 8 dkg масла і чотири жовтки на сметану, зварити з оцтом і цибулею два телячі мозки, один перетерти через сито, вимішати з жовтками і сарделями, дати піну, вимастити малі формочки або мушлї сьвіжим маслом, а на се дати

масу. Другий мозок обчистити з болонки, покраяти на кусники і покласти на масу в мушлях, посипати пармезаном, скропити маслом, вставити на блясї до рури, а як вже горячі видати.

172. Паштетики на інший спосіб.

Відварити з оцтом телячий мозок (розумівть ся, що дасть ся кілька ложок оцту, а решта води) посолити і дати одну цибулю. Зробити білу запражку: перетерти мозок крізь сито, вимішати з запражкою два жовтки, дати соли на конець ножа, перцю і накладати на покраяну в пластинки булку тай складати по дві до купи, умочити в розбитім яйци, посипати пересїяною булкою і смажити на маслї на румяно.

173. Паштетики дріжджеві.

Подїлити на половину $^1/_2$ kg муки, одну розчинити: розробити 3 dkg дріжджів з кватиркою лїтного молока, вляти до муки, заробити і поставити, щоби росло Потім розбити два цїлі яйця, перетерти ложку масла з рештою муки, посолити тїсто, вляти яйця до розчини, досипати муку з маслом і замісити так, щоби відставало від руки. Тепер поставити в теплім місци а як підросте, брати по кусникови, розтягнути в руках як малу паланичку, завинути фарш з мяса і покласти на сито в теплім місцї, щоби підросло. Коли підростуть смажити на смальцї (можна по половинї з кунеролем), перевертати на другий бік і класти на бібулу, щоби витягнула товщ. Подавати горячі по зупі або росолї.

Фарш приладити так: Мясо позістале з росолу (або якась печеня) посїкти на машинцї, присмажити на маслї дрібно посїчену цибулю, дати соли і перцю до смаку, один жовток і один телячий мозок, зварений з водою на пів з оцтом, вимішати

і накладати в тїсто, як висше сказано. Замісць мяса можна завивати квашену або солодку капусту: Квашену капусту зварити, відтиснути, посїкти, присмажити з цибулею, дати соли і перцю до смаку, а дальше поступати як вже сказано. Солодку капусту приладжуве ся так: зварити покраяну капусту, відтиснути до суха посїкти, присмажити з цибулею на маслї, дати сухого, солодкого сира втертого на машинцї. На 3 середної величини капусти бере ся $^1/_4$ kg сира. Дальше поступаєть ся, як вже сказано.

174. Паштетики пісні.

Обібрати лїтру бараболь і варити в парі с. є, наляти трохи води, а як вже готові остудити і перепустити через машинку. Виложити на стільницю, вбити чотири жовтки, дати чотири ложки муки і добре виробити ма у. Подїлити на части і виробляти паланички або валочки, мачати в розбитім яйци, посипати булкою і смажити на маслї на румяно.

175. Паштетики з грибів на пісТ.

Зварити гриби і посїкти, (можна дати вварену утрібку з риби), дати кілька ложок сметани, тертої булки, соли, перцю, вимішати і накладати на паланички з французького тїста та накривати другими. Пекти в горячім (але щоби дуже не прирумянити), а як підростуть, накрити папером. Подаєть ся горячі по зупі.

176. Паштетики з раків.

Зварити 6—8 раків, посолити, дати досить кропу, а коли готові оббирати, мясо з шийок і ніжок посїкти, втерти на сметану ложку масла, вбити два жовтки і знов утирати. Окремо посїкти всї

шкаралупки, дати до ринки і присмажити на ложцї масла. Коли масло набере червоної краски, перецїдити крізь ситко, дати до втертої маси тертої булки і посїчені раки, наложити фаршу в мушлї, а на се накладати француського або крухого тїста, обтяти ножом до форми. Мушлї або формочки (на паштетики) покласти на бляху, тїсто поколоти вилками, щоби пара могла виходити і пекти середно. Подає ся горячі по зупі на тацї застеленій серветою.

177. Відсьвіжуванє паштетиків.

Коли зіставлять ся паштети з попереднього дня то можна їх так відсьвіжити: розпустити в рондли сьвіжого масла, покласти на се паштетики і вставити прикриті на кілька хвиль до горячої рури. Подавати зараз до столу, а будуть як сьвіжі.

Паштети горячі.

---

178. Тїсто крухе до паштетів.

Пересїяти на стільницю $^1/_2$ kg муки, подїлити на кавалочки 25 dkg сьвіжого масла і перетерти з мукою, вбити чотири жовтки, дати на конець ножа соли і пів кватирки зимного молока, замісити, прикрити серветою і поставити в зимнім місцї на пів години. Потім вивалкувати і прикрити полумиском (на котрім має ся подавати паштет) дном до гори і обкроїти тїсто острим ножом після полумиска, тодї піднести полумисок і на тото саме тї-

сто покласти меньший таріль і знов так само викроїти, але округлий кружок. Середину т. є паланичку відкинути, а кружок покласти обережно на бляху, решту тїста розвалкувати і робити на формі т. зв. „тимбалї“, або на новій мисцї, обернувши її дном до гори. Покласти тїсто на миску і обкроїти докладно до берегів миски. Можна поробити ріжні взірцї (як кульки, валочки і т. и.) і з мискою вставити до горячої печі або рури, помастивши розбитим яйцем і пекти, а також і попередний кружок на блясї, а коли готові, нехай ще перестигнуть. Тїсто після того припису робить ся тільки в зимі, бо в лїтї стає дуже крихке і не дасть ся вивалкувати.

179. Фарш до горячих паштетів.

Задусити чотири молоді голуби (т. є стиснути сильно під крильцями і потримати так кілька хвиль), обскубати і неполокані справити (тодї можна довше удержати забиту птицю), а полокати аж тодї, коли її пече ся чи варить. На другий день голуби покраяти на половину і вложити до ринки, давши на спід покраяної в пластинки сьвіжої солонини, додати ще ложку масла, трохи виполоканих і намочених горячою водою грибків, кілька ложок росолу або горячої води і душити під покришкою аж змякнуть. Гриби виняти, покраяти тоненько, зробити запражку з ложки масла і муки, заляти міцним росолом або розпущеним булїоном, дати пару капарів, гриби і заварити, так щоби сос не був дуже рідкий. Голуби покласти на полумисок (такий, щоби в рурі не пук), на то покласти упечений з тїста кружок, а на голуби вляти трохи сосу і прикрити шапкою з тїста упеченого наперед в мисцї тай вставити до рури на чверть години, щоби огріло ся, але вважати, щоби тїсто не спалило ся. Полумисок поставити на підставі від желїзка або

на цеглі, щоби зі споду не пригоріло. Решта сосу подає ся в сосієрці до столу.

180. Паштет горячий з качок.

Зарізати і справити товсті качки і полишити через ніч. На другий день сполокати, посолити, дати на бляхи і пекти в рурі, поки не змякнуть. Тоді виложити на стільницю, покраяти, кости відкинути, а мясо покласти на полумисок. Зробити такий сос упекти телячу утрібку (але не перепекти, бо буде крупниста), коли остигне, втерти на терці, а потім перетерти крізь сито, щоби не було грудок. Зробити румяну запражку, вляти росолу або буліону, дати перетерту утрібку, пару капарів, пів кватирки білого вина, на конець ножа цукру і соли, цитринового соку до смаку і заварити. Трохи вляти на качки, а з рештою поступати як при голубах. Замість крухого тіста можна ужити французького.

181. Паштет з шинки.

Обібрати з жил і костий 1 kg. вепрового мяса, $^{1}/_{4}$ kg. солонини, 1 kg. телятини і телячу утрібку покраяти на кавалочки. Вложити се все до ринки і душити з пів ложкою масла через 15 хвиль, а коли кров вже не показує ся, відставити, посікти зимне, дати $^{1}/_{2}$ kg. товстої шинки, коріня, шкірку з пів цитрини, ложку посічених капарів, пів кватирки білого вина, обкроїти булку зі шкірки, намочити в росолі і витиснути, дати чотири жовтки і вимішати. Коли мясо худе, додати кватирку росолу, а як ні то пів кватирки. Паштетову форму виложити пластинками сьвіжої солонини, на се дати фаршу і заліпити форму тістом. Замісити яке небудь тісто на воді, розвалкувати, краї тіста помастити білком, щоби добре тримало ся форми і вставити на пів години в горячу руру. Потім виняти, обкроїти ножом покриву з тіста, піднести, щоби пара вийшла, вставити знов до рури і пекти в середній горячи 2 і пів год., а коли би зверха пригорювало, накрити папером. Коли готовий, здоймити з верха тісто і подавати горячий або з сосом (як при голубах) окремо в сосієрці або на зимно.

Ярина.

Найліпша ярина на осінь, а на весну тратить смак. Також в літі добра є зелена ярина.

Додатки до ярини.

---

182. Булка на румяно присмажена.

До ярини присмажуєть ся (як до шпараґів, каляфіорів і т. и.) в ложці масла 3—4 ложки булки, а коли зарумянить ся і вже має ся подавати, додати ще ложку масла, бо булка дуже втягає.

183. Грінки з булки.

Обкроїти шкірку з булки, покраяти на тарельці (пластинки), дати масла на пательню, на сє дати булку, прирумянити з обох сторін, посипати цукром і обкладати ярину.

184. Грінки на інший спосіб.

Обкроїти булки зі шкірки, покраяти на тарельці, розбити яйце в пів кватирці молока, мачати

булку і зараз класти ва масло, (бо як довго лежать то розмокнуть ся) прирумянити і обкладати ярину.

185. Брукза.

Обібрати брукву, полокати і наляти зимною водою. Заварити раз, віділяти воду і наляти теплої, вложити кавалок товстої вепровини, посолити і варити поки не змякне. Тепер покраяти в кістки брукву враз з мясом, зарумянити ложку масла з ложкою муки заляти смаком з бруკви, вкинути покраяну брукву, всипати цукру до смаку, заварити і видати. Можна варити без солонини, лише з самим маслом. На чотири брукви береть ся дві брукви і 15 dkg. вепровини.

186. Калярепа.

Калярепа добра тільки молода. Обібрати калярепу з твердої лупи, покраяти як макаран, наляти зимною водою, а коли заварить ся, віділяти воду, наляти теплої, дати соли і цукру до смаку і варити, поки не змякне. Зробити запражку і холодну заляти маслом з калярепи, заварити і видати. В осени, коли вже калярепа тверда, робить ся фашеровану бараниною. На шість осіб $1/2$ kg. баранини, що вистарчить на 12 каляреп. Обібрати з лупи калярепу середньої величини, скроїти вершок, вивертіти середину (але, щоби не пороздирати) посїкти на машинці $1/2$ kg. баранини без лою, дати ложку булки, соли і перцю до смаку і накладати в калярепу. Покласти в рондель одну коло другої, понакривати поскроюваними вершками, дати пів ложки масла і трохи води і душити поки не змякне. Зробити білу запражку, заляти смаком з калярепи, заварити і видати.

187. Морква.

Морква найліпша від червня до липня, пізнійше суха і не смачна. Покраяти в тарельці молоденьку моркву, дати масла, цукру і соли до смаку, кілька ложок води і душити, поки не змякне. Додати звареного окремо зеленого гороху з цукром, зробити легку запражку, заляти смаком з гороху, замішати з морквою, заварити і видати.

Стару моркву покраяти як макаран, дати масла, соли і цукру до смаку, кілька ложок води і душити поки не змякне. Посипати легко мукою і заварити так, щоби масло відділило ся. Виложити на полумисок, прибрати гріночками з булки і видати.

188 Каляфіори

Найліпші каляфіори в серпни і вересни, а повинні бути білі і тверді. Обчистити з листків і шкірки, але вважати, щоби не покришили ся і класти до зимної води з оцтом, щоби хробачки повилазили. Зварити води в широкім рондли, вкинути каляфіори і заварити раз, а потім відцїдити воду, а наляти сьвіжої, посолити, дати кавалочок цукру і варити 35 хвиль. Коли вже мягкі, виложити на друшляк, щоби вода стекла, покласти на полумисок, поляти маслом з булкою і видати.

189. Шпараґи.

Шпараґи повинні бути грубі і сьвіжі, а коли дадуть ся згинати і не ломлять ся, то давні. Обшкробати ножом починаючи з вершка, сполокати, зрівнати, звязати легко і заварити раз на горячій воді. Відцїдити воду, наляти сьвіжої, горячої води, дати соли і цукру і варити поки не змякнуть. Відляти воду, шпараґи уложити на довгий полумисок,

відвязати бавовну, поляти маслом з булкою і видати.

Коли шпараґи не сьвіжі, то присипати їх землею в пивниці, а вони відійдуть і можна їх варити.

190. Будинь з волоської капусти.

Посїкти три головки волоської капусти (кель) заварити раз, відцїдити і витиснути з води. Посїкти $^1|_2$ kg. вепрового мяса, присмажити масла з цибулею дати до мяса соли і перцю до смаку, два яйця, 5 dkg. тертої булки, вимішати з капустою, вложити в форму (від будиня) або в сервету (виполокану в горячій воді) вимастивши її маслом, завязати легко шнурком вложити в горнець з горячою водою і варити годину, обертаючи на всї сторони, щоби однаково варило ся. Коли готове виложити на полумисок, воду сцїдити, відвязати шнурок, виложити з сервети на інший, поляти маслом з булкою і видати.

191. Будинь з капусти.

Обібрати 2—3 головки звичайної капусти, покраяти, качани відкинути і варити поки не змякне. Відцїдити відтиснути з води, посїкти сікачем, втерти ложку сьвіжого масла, 3—4 жовтки, дати одну упечену цибулю, соли і перцю до смаку, капусту дати до жовтків і вимішати легко з піною з полишених білків, дати 3—4 ложки тертої булки, вимішати і виложити до форми (від будинів) вимащеної маслом, або варити в серветї (як в попереднім приписї) $1^1|_2$ год. доливаючи води і обертаючи на всї сторони, щоби не пригоріло. Коли готове виняти, розвязати виложити на полумисок, поляти маслом присмаженим з булкою і видати.

192. Шпінак.

Обібрати шпінак з корінців, виполокати кілька разів, щоби не було піску, кинути на горячу воду

і заварити. Коли вже мягкий викинути на друшляк а як вода стекла, посічи (а як має волокна то перефасувати крізь сито). Запражити з мукою ложку масла (можна з зубцем чіснику) вложити шпінак, розпровадити сьвіжим молоком, але щоби не був за рідкий, посолити і можна також дати кавалочок цукру, вставити з ринкою до горячої води, бо коли стоїть на горячій кухни то тратить зелену краску. Шпінак подає ся до телячих котлєтиків з омлєтом або смаженими яйцями, котрі так робить ся:

Розтопити на пательни сьвіжого масла, вбити обережно цїлі яйця, щоби жовток не розпустив ся, підсмажити, щоби білки стяли ся, вибрати друшляковою ложкою і поукладати на шпінак.

193. Бараболї фашеровані грибами.

Сполокати сухі грибики, зварити і посїкти. Присмажити масло з цибулею, дати соли і перцю до смаку, вбити два жовтки, дати трохи тертої булки і вимішати. Обібрати сипкі бараболї, середину вибрати зелїзною ложочкою (але щоби не пороздирати), сполокати скроїти денце, щоби можна поставити на блясї і вставити до рури на 20 хвиль, щоби стратили сирість. Потім виняти, накладати в кожду грибів і упечи, щоби були мягкі. В часї печеня поливати маслом і горячі видавати.

194. Фасоля з оцтом.

Зварити фасолї кілько потрібно, посолити, а коли вже мягка, зробити запражку з ложки масла, малої ложки муки і пів посїченої цибулї, засмажити і дати до фасолї. Додати кілька ложок сметани і оцту до смаку, заварити і подавати до мяса.

195. Бурачки.

Зварити бураків кілько треба, а коли змякнуть обібрати і посїкти. Зробити запражку на солонинї, дати посїчену цибулю, засмажити і посолити. Вкинути бураки, дати кілька ложок сметани, оцту до смаку і кавалочок цукру тай вимішати і засмажити, а вважати, щоби бурачки не пригоріли, не сунути на сильний огонь але смажити на краю кухнї. Подаєть ся до волової печенї, заяця, качки і т. и.

Компоти.

196. Компот з яблок.

Пів фунта цукру наляти лїтрою води і заварити на сироп, т. є. щоби на нїм показували ся бульки. Обібрати яблока, порозкраювати на четверо, викраяти зернята, кидати на сироп і варити, поки не змякнуть, тодї вибирати на таріль а решту варити. Всїх відразу не варити, бо покришать ся, а повинні бути цїлі. Коли сироп занадто виварить ся доляти трошки води. Подає ся зимний.

197. Компот зі сливок.

Спарити сьвіжі сливки горячою водою і обтягнути шкірку ножом, зробити сироп як до яблок заварити і видати. При вареню вважати, щоби не розварили ся.

Можна також робити компот з сухих сливок. Сполокати сливки теплою водою, заварити сироп як при яблоках, дати сливки але не варити а тільки прикрити і поставити на краю кухнї, щоби змякли, вистудити і видати. Для запаху можна дати кавалок цинамону або цитринової шкірки. Подібно робить ся компот з грушок, вишень, аґресту (веприн), малин черниць і т. и.

198. Компот з каштанів.

Наставити на кухнї $1/2$ kg. великих каштанів, а коли раз закипить, відсунути і тримати теплі під покришкою. Брати по одному, обирати з лупини, але щоби не покришити. Каштани мають бути на пів тверді; заварити сироп з 25 dkg. цукру і пів лїтри води, втиснути до перелки сок з одної цитрини крізь ситко, вложити каштани, прикрити і поставити на краю кухнї, щоби змякли (але не розварили ся). Коли змякнуть виложити обережно в компотієри і зимні подавати на десер.

199. Компот з дактелїв.

Покраяти на пів $1/2$ kg. дактелїв зв. „каляфят" (мароканські не є добрі на компот), вибрати білі волокна, зробити сироп з 25 dkg. цукру, чотири децилїтри зимної води заварити в перелцї, вляти децилїтр білого вина, соку цитринового, вкинути дактелїв прикрити і поставити на краю кухнї, щоби були горячі але не варили ся. Коли змякнуть, відставити, вистудити і подати на десер.

200. Компот з солодких яблок.

Обібрати кілько потрібно солодких яблок, покраяти на четверо і викроїти осередки. Заварити легкий (т. є не густий) сироп з 4 децилїтрів води і 25 dkg. цукру, вкинути до него яблока, вляти кілька ложок овочевого оцту (можна більше або меньше, як хто любить). Коли яблока варять ся, дати до сиропу кусник цинамону (коли вкинути до яблок, то зчорнїють). Подавати з печенею.

201. Компот з піґв.

Піґви найлїпші в місяци жовтни і з початком падолиста. Перекроїти пігви острим ножом на чвірки (а як більші то на вісїм частий), обібрати з лу-

пи і викроїти осередки. Зробити легкий сироп з 25 dkg. цукру і чотирох децилітрів води, вишумувати, вкинути пігви і варити поки не змякнуть. Потім вибрати друшляковою ложкою в компотиєру, а до сиропу вляти децилітр білого вина, заварити раз, виляти крізь ситко на пігви, а як вистигне подавати. Коли довше варить ся, то застигне на ґалярету і гарно виглядає.

202. Компот з морелїв.

Вибрати не дуже мягкі морелї і кидати по одній в кипячу воду. Оббирати зі шкірки, перекроювати на половину заварити сироп з 30 dkg. цукру, 3 децилїтрів води і децилїтра білого вина. Вкинути морелї і варити, а як змякнуть, вибрати друшляковою ложкою до компотієри а сок перецідити зимний крізь ситко. Подавати зимний.

203. Компот з ренґльотів.

Зробити сироп з 25 dkg. цукру, трох децилїтрів води і вишумувати. Взяти 1/4 kg. достиглих не дуже мягких ренґльотів, наколоти кожду острою деревляною шпичкою і вкидати в сироп. Заварити але вважати, щоби не розкипіли ся — і тодї вибрати обережно до компотієри. До сиропу вляти 2—3 ложки доброго руму, вимішати і виляти на ренґльоти. Подаєть ся зимний.

204. Компот зі сливок з румом.

Спарити потрібну скількість великих, достиглих сливок і обібрати зі шкірки. Зробити сироп як при попереднім приписі, вкинути сливки і варити поволи. Коли вже доварюєть ся вляти 4—5 ложок доброго руму.

205. Компот з аґресту (веприн).

Вибрати великий зелений ще аґрест, обчистити з цьвіту, висипати на друшляк і переляти два рази окропом, щоби стратив острий смак. Зробити легкий сироп з 25 dkg. цукру, трох децилїтрів води, вишумувати, вкидати потрохи аґресту і заварити лишень раз бо аґрест має бути цїлий. Вибирати друшляковою ложкою і всипати нового. Коли всипати весь аґрест нараз, то розварить ся на мармоляду.

206. Компот з прунелїв.

Сполокати потрібну скількість прунелїв зимною водою, а відтак лїтною. Зробити сироп з 30 dkg. цукру (на 1/4 kg. прунелїв) і з 3-ох децилїтрів води, а як вже сироп перлує, вкинути прунелї і прикриті дуже поволи варити. Так роблять ся компоти з всїх сухих овочів, при чім треба уважати, щоби не варили ся але в горячім сиропі доходили.

207. Компот з фіґ.

На компот найлїпші фіґи дальматинські—квасковаті (від жовтня до сїчня). Виполокати потрібну скількість горячою водою; зробити сироп з 25 dkg. цукру і чотири децилїтрів води (на 1/2 kg. фіг), заварити і вишумувати, а відтак вкинути фіґи і варити під покришкою, поки не змякнуть. Тепер вибрати до компотієри а до сиропу дати ложку цитринового соку, вимішати і виляти на фіґи.

208. Компот з помаранч.

На компот найлїпші помаранчі в лютім і марті. Вибрати тяжкі з тонкою шкіркою помаранчі (бо такі мають богато соку), обібрати зі шкіри, наляти зимною водою і обскробувати ножом, щоби зійшла вся біла шкірка, подїлити на частинки і уложити на компотієру. Окремо витиснути сок з 2—3 пома-

ранч на ті що є в компотієрі; посипати потрохи мілким цукром і поляти добрим румом. Можна прибрати малиновою або порічковою (винничковою) ґаляретою.

Салати.

209. Салата з огірків.

Обібрати огірки, покраяти тоненько, посолити і нехай так постоїть кілька годин. Зробити таку приправу: взяти 3 ложки густої квасної сметани, ложку сьвіжої оливи, оцту і перцю до смаку і посїкти кілька листків естрагону. Огірки витиснути з води вимішати з повисшою приправою і зараз видати до столу, бо як довго стоїть то підходить водою.

210. Салата з білої редькви.

Обібрати з лупи редькви кілько потрібно і втерти на терції або дуже тоненько покраяти. Посолити і нехай постоїть кілька годин — потім витиснути, заправити оцтом, оливою і перцем. Можна також дати дрібно посїченої цибулї.

211. Мішана салата з бараболь.

Зварити з лупою не великі бараболї, а коли готові відляти воду, оббирати зимні і краяти на тонеькі тарельцї. Вимочити два селедцї через кілька годин, виполокати, обібрати зі шкіри і костий, посїчи разом з молочком і цибулею на масу, бараболї уложити на салятирку, а на се поукладати гарними купками посїчені селедцї, покраяних корнішонів або квашених огірків, маринованих рижків, вареної фасольки (званої перловою), зварений і покраяний в пасочки цвикловий бурак, поляти оцтом змішаним з оливою, дати соли і перцю до смаку, а як хто хоче то ще й кавалок цукру. Салату сю подаєть ся до печеного дробу, карменадлїв і т. д.

212. Салата російська.

Втерти 3—4 сирі жовтки 3 ложки сьвіжої оливи, 2 ложки оцту, 2 ложки муки, соли і стільки солодкої сметанки, щоби маса виглядала як наляте тїсто. Розмішати і поставити (в мищині, в котрій терло ся) на горнець з горячою водою тай мішати деревляною ложкою поки не згусне. Тепер відставити; вляти ложку сметанки і ложку води, щоби майонес був повільний. Коли би сего було за мало то вляти більше. Виполокати 3—4 сарделї, відкинути ости, посїкти, перефасувати крізь сито, вимішати з майонесом, виложити на покраяні бараболї, вигладити ножом і видати.

213. Салата Хмельницького.

Обкраяти зелену головату капусту з зелених листків аж до самих жовтих, головки лишити, розкроїти на половинки, виполокати і стрісти з води, щоби була майже суха. Вкроїти скибку черствого хлїба, натерти чісником, покласти до салятирки, а на дно дати салати і прикрити тарелем, щоби салата перейшла чісником. Втерти добре два жовтки зварені на твердо, ложку муштарди, дві ложки оливи і соли тай оцту до смаку. Коли салата має ся подавати, виймити хлїб, майонес виляти на салату вимішати і зараз видати до столу.

214. Салата з яєшницею.

Виполокати головату салату, обтрісти з води, зробити рідку яєшницю, посолити, вляти на кожде

яйце ложку сметанки і оцту до смаку, вимішати з салатою і зараз подавати.

215. Салата швайцарська.

Покраяти неначе макаран гарні зелені головки волоської капусти (киль), сполокати, вкинути на горячу воду, помішати і зіставити в воді аж остигне. Тепер висипати на друшляк, а як вода стече, виложити на салятирку, поляти винним оцтом вимішаним з оливою і солию і видати.

216. Салата з червоної капусти.

Нашаткувати тоненько тверду головку червоної капусти, вкинути до кипячої води і заварити раз. Віділяти, посолити і горячу поляти винним оцтом, щоби почервоніла, а потім сей оцет сцїдити. На одну велику головку капусти дати дві ложки оливи, ложку оцту і соли до смаку, вимішати дати на середину салятирки вареної фасольки (перлівки), потім краяні в пластинки бараболї і обложити капустою. Коли хто хоче, то може поливати оцтом, або подати окремо на стіл оцет, оливу і мілкий цукор.

Перекуски до снїдань.

217. Як робити канапки.

Купити довгу булку або спекти з дріжджевого тїста на маслї але без яєць. Булку ужити аж на другий день, масло має бути цїлком сьвіже і не тверде, а все тоненько покраяне. Булку обтерти зі шкірки і покраяти тоненько так, щоби цїлу канапку можна була відразу їсти. Обібрати з лушпини яйця зварені на твердо, окремо вибрати жовтки а окремо білки і перетерти крізь рідке сито. На канапки дається ся: серна, індик, або кури (саме біле мясо), паштет, шинка, озір і убирається ся ґаляретою ріжної краски. Подається ся на тацї застеленій серветою, а щоби не засохли (бо робить ся канапки кілька годин наперед), умочити сервету в зимній водї, викрутити до суха і прикрити канапки (щоби не засохли).

218. Канапки.

Покраяти тоненько обтерту зі шкірки булку, помастити сьвіжим або сарделевим маслом, на се насипати жовтки перетерті крізь сито, обложити платками шинки, посипати посїченою дрібненько трибулькою (зрізованець), наложити пластинки індика

або курки, телятини помащеної муштардою. На другий платок, помащений маслом, положити кавалочок селедця, бриндзї з паприкою, посипати кавяром, покласти кавалочок лосося і т. д. Се головний спосіб приладжуваня канапок — але кожда канапка повинна бути інакша що до смаку і вигляду.

219. Сир до пива.

Втерти валком в мисцї сьвіжого відтисненого сира, дати кілька ложок сметани, соли, посїченої трибульки (зрізованець), втерти на масу ложку масла і уложити в масельничку. Подаєть ся хлїб пшенишний разовий

220. Бриндзя до пива.

Втерти деревляною ложкою по половинї масла і бриндзї, дати на конець ножа паприки або ложку муштарди кілька капарів, щоби тримало ся виробити в цеголку і подати.

221. Бриндзя на інший спосіб.

Втерти (як в попереднім приписї) бриндзю, виложити на плиткий таріль, на се накладати купками масло, муштарду, кавяр, капари, зелену посїчену цибулю і подати.

222. Грїночки до снїданя.

Покраяти на тарельцї (пластинки) булку або пшенишний хлїб, розтопити масла на пательни і присмажувати на румяно з обох боків, а потім виложити на таріль, щоби обстигли. Взяти дві ложки оливи, ложку густої муштарди, посїчи з капарами молочко з 3 селедцїв (вимочених кілька годин), вимішати, помастити грінки, а на верха покласти покраяні селедцї і видати до снїданя.

223. Крутопи з сира до снїданя.

Розбити 4 яйця, дати пів лїтри молока, вісїм ложок тертого пармезану, соли, паприки на конець ножа, вимішати се все і виложити до вимащеної маслом пательнї тай поставити на горшку з горячою водою, щоби маса згусла, відтак відставити, покраяти булку в не дуже тонкі тарельцї, присмажити, наложити маси і видати.

224. Перекуска.

Покраяти в тоненькі скибки разовий пшенишний хлїб (вчорашний), помастити маслом утертим з трибулькою дрібно посїченою. Трибульки дати тільки, щоби масло прибрало зелену краску, на се дати платок шинки, телятини, посипати посїченим яйцем, озір маринований, полядвицю на зимно вепрову або волову і так поступати аж зробить ся бохонець, при чім мастити грубо маслом, щоби все тримало ся разом, тодї завинути, хлїб переложити в чистий папір, прикласти стільничкою і притиснути чим тяжким, а коли стужіє в холоднім місци, покраяти в платочки і подати до снїданя.

225. Перекуска з вудженої солонини

Покраяти тоненько булку (як на канапки), одну половину мачати в розтопленім маслї і прирумянити в рурі а другу лишити сьвіжу. Покраяти вуджену але сьвіжу солонину в широкі пластинки і всмажити, але щоби солонина надто не висохла. Положити присмажений платок солонини на румяну булку, на се платок телятини, мясо з курки або іншого дробу, на се сьвіжу булку помащену грубо маслом і прикладати так дальше платки кілько треба і видати до снїданя по горівцї.

226. Крутопи з сира-камембер.

Втерти на масу $^{1}/_{8}$ kg. сира-камембер (Camembert) і $^{1}/_{8}$ kg. сира-рокфор (Roquefort) з 6 dkg. сьвіжого масла, дати на конець ножа паприки, товченого кмену, вимішати і накладати грінки з житного хлїба. Хлїб помастити маслом, прирумянити в рурі і на теплі грінки наложити втертої маси і зараз подати.

227. Тепла закуска.

Покраяти булку на тарельції (пластинки), посїчи на машинції мясо як телятину, печені, або мясо з росолу, присмажити посїчену цибулю на маслї, виполокати і посїчи 2—3 сарделї, дати чотири ложки тертого пармезану, два яйця і тільки сметани, щоби масу можна було добре виробити, соли і перцю до смаку, помастити покраяну булку маслом, наложити добре вимішаної маси вставити до рури на 10 хвиль і подавати горяче на снїдане по горівції

Ріжні масла до снїданя.

228. Масло сарделеве.

Втерти валком в мисції $^{1}/_{2}$ kg. сьвіжого, несоленого масла з $^{1}/_{4}$ сарделїв виполоканих, обібраних з остий і посїчених дрібненько, але вважати, щоби не було утерте на піну. Перефасувати крізь сито, уложити в камінне горня завязати папером і переховувати в холоднім місци. Подаєть ся до гербати замість сьвіжого, а до снїданя по пиві помастити прирумянені гріночки з булки.

229. Масло з селедцїв.

Вимочити 2—3 добрі почтові селедції через 12 годин, виполокати, обдерти шкірку вибрати ости і посїчи дрібненько, а головку відкинути. Розтопити в камінній ринції $^{1}/_{2}$ kg сьвіжого масла, дати дві цїлі цибулї і нехай смажить ся поволи на краю кухнї, але не румянить ся. Коли цибуля змякне дати посїчені селедції і нехай знов поволи смажить ся; мішати часто, щоби однаково смажило ся. До миски дати сьвіжої зимної води, на се поставити сито, виляти масло з селедцїв, потім легко витиснути ложкою, щоби чисте стекло, а як вистигне зіляти воду, масло виробити і переховувати як сарделеве.

230. Масло жовте до снїданя.

Перефасувати крізь сито $^{1}/_{4}$ kg масла, 8 жовтків зварених на гвердо, втерти з маслом, зложити в масельничку (ящик), а як стужіє, подавати до снїданя або чаю.

231. Масло червоне.

Змолоти на машинції $^{1}/_{4}$ kg шинки, перетерти крізь сито $^{1}/_{4}$ kg сьвіжого масла, утерти валком в мисції разом з шинкою, а як застигне, подавати до снїданя або до чаю.

232. Подане до чаю на підвечірок.

Покраяти булку в тоненькі платочки, посїчи на машинції товстої шинки (можна і дрібнїйші кавалочки), дати 2 яйця і виробити на масу, мачати покраяну булку в яйци з молоком, але щоби булка не розлетїла ся. Наложити фаршу з шинки і поставити на 10 хвиль до рури, грінки уложити на пательни вимащеній сьвіжим маслом, а коли зарумянять ся видати горячі.

233. Шмар з пшеничного ґрисїку.

Розбити добре два яйця і пів лїтри молока, всипати кватирку ґрисїку, вимішати і полишити на пів години. щоби стужіло. Розтопити на малій пательни 6. dkg смальцю, виложити масу, підсмажити на румяно з обох боків і горячий подавати до столу. До того подаєть ся овочеву мармоляду розтерту з румом, а окремо мілкий цукор.

234. Шмар з яблок.

Обібрати кілька винних яблок, покраяти тоненько; до ринки дати 22 dkg цукру (на 8 яблок) і малу ложочку сьвіжого несоленого масла і смажити аж зробить ся густа мармоляда, потім відставити, щоби остигла. Розбити добре 4 децилїтри молока, 3 яйця і 3 децилїтри муки, вимішати з мармолядою з яблок, розпустити смальцю, (можна на половину з кунеролем), виляти тїсто, смажити на румяно з обох боків і посипати цукром з цитриною.

235. Шмар з шинкою.

Зробити тїсто, як висше, посїчи на машинцї товсту шинку вимішати з тїстом замісць яблок, а як нема шинки то телятину, підсмажити з обох боків і видати горячий.

236. Шмар з кукурузяного ґрисїку.

Взяти 3 лїтри кукурузяного ґрисїку, трохи соли, вляти до миски 8 децилїтрів кипячої води, всипати зараз ґрисїк, прикрити і нехай стоїть пів години. В холодний вляти 2 яйця, розбити добре, вимішати і смажити як звичайно. Подаєть ся зі сметаною або компотом з сухих сливок.

237. Долки без дріжджий.

Розбити добре 4 жовтки, 2 ложки цукру, 4 децилїтри молока і 3 децилїтри муки, дати піну з полишених білків і на чверть години перед смаженєм поставити на теплім місци. Дати по ложцї розтопленого смальцю (можна по половинї з кунеролем) на дольничку, ляти по ложцї тїста, смажити на румяно з обох боків і горячі подавати. Подає ся з соком або накладає ся мармоляди, уложивши по два і посипавши цукром.

238. Долки на квасній сметані.

Розбити колотушкою 2 децилїтри квасної сметани і чотири жовтки, убити піну з полишених білків і досипати по трохи 14 dkg муки. Смажити як повисше з обох боків на румяно. Долки подають ся на горячо, отже треба смажити тодї, як має ся подавати обід.

239. Книдлї з сира.

Втерти на терцї або на машинцї солодкого сира (так з добрий таріль) вбити одно яйце, два жовтки, чотири ложки пшеничного ґрисїку, дві ложки пересїяної булки, посолити і терти валком, аж зробить ся пухка маса, умочити руки в зимну воду і вироблювати невеличкі округлі книдлї, кидати на кипячу воду в широку ринку, а як закипять, вибирати друшляковою ложкою, поляти маслом присмаженим з булкою і видати горячі.

240. Клюски зі сметаною.

Замісити тїсто (як звичайно на клюски), розвалкувати, покраяти і зварити. Відляти воду, вимішати з маслом, поляти пів шклянкою сметани роз-

битої з двома яйцями, посипати сиром і запекти в рурі.

241. Лазанки з шинкою.

Замісити тісто з $^1/_2$ kg муки, вбити три яйця добре вимісити, розтачати (вивалкувати) тонко і поставити, щоби пересохло. Звинути і краяти дрібненькі лазанки, зварити і виціdити на друшляк. Посічи варену шинку, дати до ринки, вкинути ложку масла, а відтак лазанки і вимішати се все разом. Вимастити ринку маслом, виложити до ринки дати дві ложки сметани і вставити до рури на чверть години, щоби випекло ся. Коли готове обкроїти ножом, положити на ринку полумисок і викинути на него лазанки.

242. Пироги з повилами.

Замісити тісто з $^1/_2$ kg муки, 1 яйця і трохи води, розвалкувати тоненько, покраяти на квадрати, накладати повилами, позліплювати і варити Подає ся зі сметаною і цукром. Так само роблять ся пироги з всіляких ягід

243. Пироги без тіста.

Втерти валком в мисці (макітрі) $^1/_2$ kg сира добре віддушеного, вбивати по одному чотири жовтки і терти аж зробить ся пухка маса, всипати чотири ложки муки і ложку масла і знов утирати, щоби масло добре перемішало ся. Убити піну з полишених білків, вимішати, посолити, зробити грубий валок, підсипати мукою, приплескати ножом і краяти квадратики широкі на два пальці. Заварити води в широкій ринці і на кипячу воду кидати пиріжки (не кидати на окріп нараз богато, бо покришать ся), а як виплинуть на верх, вибирати друшляковою ложкою на полумисок, поляти маслом присмаженим з тертою булкою і горячі видати.

244. Пироги з солодкої капусти.

Зварити кілько треба головок капусти, відтиснути, щоби не було води, посічи, присмажити масла з цибулею дати соли, перцю і присмажити капусту. Розтерти солодкого сира, щоби не було грудок дати до капусти, вимішати і робити пироги як звичайно, зварити, поляти маслом і горячі видати.

245. Пироги з гречаної муки.

Пересіяти літру гречаних круп, дати кватирку пшеничної муки і замісити повільне тісто трохи теплою водою і нехай постоїть, щоби згусло. Приладити сира, брати по кавалочку тіста ліпити пироги і варити на окропі, вибрати поляти маслом і горячі видати. Подавати зі сметаною. Можна подавати і на другий день присмажені на маслї.

246. Книдлї з булок.

Покраяти шість мійських булок на кавалочки, ушкварити солонини (або масла), шкварки вибрати, а булку підрумянити на солонинї і відставити, щоби остигла. Розбити колотушкою чотири яйця, булку дати до миски, поляти кватиркою молока, вляти жовтки, посолити, дати кватирку муки і вимішати. Умочити руки в воді і робити галушки величини качічого яйця. Заварити води в широкій ринці і кинути на пробу одну галушку, коли розпливає ся, то досипати ще муки і варити, аж закипить кілька разів, вибрати друшляковою ложкою, поляти маслом присмаженим з тертою булкою і горячі видати.

247. Налисники.

Розбити в горнятку чотири яйця на піну, дати кватирку молока і пів фунта муки, сипати по

трохи муки і по трохи молока і розбивати колотушкою, щоби не було грудок. Розігріти пательню і натерти добре солию, витерти сухою стиркою, помастити розтопленим маслом (найліпше взяти кілька курячих пер, звязати разом і мастити ними пательню), розігріти на кухни і наливати тїста на пательню, обертати, щоби всюди було однаково тїста і підпечи на кухнї. Поки горячі, викидати на стільницю, а як вже всї посмажені, намащувати мармолядою з яблок. Мармоляду так приладжуєть ся: обібрати шість великих яблок, покраяти і вкинути до камінної ринки, дати кавалок цукру, ложку води і варити, а як змякнуть, вистудити і розпроваджувати по налисниках, звивати, класти до ринки вимащеної маслом і вставити на кілька хвиль до рури, щоби огріли ся. Виложити на таріль, посипати цукром і видати. Можна робити налисники з повилами і т. д.

248. Риж з яблоками.

Сполокати і наляти теплою водою $^1/_2$ kg. рижу і поставити варити. Коли закипить віділяти, переполокати зимною водою, дати ложку масла, наляти води і поставити до рури, щоби випік ся. Покраяти тоненько трохи винні яблока, вимастити ринку маслом (ринка має бути цїлком суха, щоби відтак можна легко викинути з неї леґуміну), наложити на дно рижу а на риж яблока і так накладати верствами на переміну повну ринку, поляти маслом і вставити до рури на чверть години. Коли готовий виложити, посипати цукром і видати.

249. Леґуміна з яблок.

Втерти на терцї білого хлїба, тільки щоби була літра, розтопити масла, сцїдити чисте і несолоне, вимішати з хлїбом, обібрати 12 винних яблок, покраяти на тарельцї (пластинки), ринку вимастити несоленим маслом, на дно дати хлїба а на се яблок і так поступати, аж буде повна ринка, випечи і подати з цукром.

250. Леґуміна з булок.

Покраяти як тарельцї 10 міських булок, мачати кождий кавалок в розбитім на піну яйци і кількох ложках солодкого молока, посипати тертою булкою і смажити на румяно на смальцї або маслї. Коли вже все посмажене помастити половину тих тарельцїв повилами, прикладати другими половинками, посипати цукром з цинамоном і видати.

251. Долки на дріжджах.

Розбити чотири яйця і пів літри теплого молока, розпустити 3 dkg. дріжджий в пів кватирцї теплого молока вляти до яєць, всипати пів літри муки, дати ложку цукру, посолити і поставити, щоби підросло. Розтопити смальцю і наливати до дольнички, накладати ложкою тїста на горячий смалець і смажити з обох боків. Посипати цукром і подавати горячі. До тих долків дає ся розтерті з цукром повила і кілька ложок солодкого молока а також сметану з цукром.

252. Бухти.

Втерти 12 dkg. масла, 5 жовтків і 12 dkg. цукру, щоби аж побілїло. Розпустити 4 dkg. дріжджий в півкватирцї теплого молока, до втертих жовтків вляти пів літри теплого молока, дріжджі посолити, взяти $^1/_2$ kg. муки і місити, а коли би було за рідке, то ще досипати муки, щоби тїсто було повільне і вимісити аж буде гладке і від руки відстане тай поставити на теплім місци, щоби підросло. Вимастити ринку маслом і посипати тертою булкою, приладити повила з цукром, брати по ка-

валку тіста (мачаючи пальці в розтопленім маслї) накладати повила, вироблювати малі булочки, класти в ринку тїсно одну коло другої, помастити яйцем і поставити, щоби підросли. Відтак вставити до рури зразу на легкий огонь а як піднесуть ся, підложити більше під кухню, але вважати, щоби не спалити ся. Пекти годину відтак поставити, щоби перестигли, а тоді виложити на полумисок, посипати цукром і видати. До бухт подаєть ся сметану.

253. Риж зі сметаною.

Сполокати $^{1}|_{2}$ kg. рижу, наляти водою і заварити, потім відцїдити, переполокати зимною водою наляти молоком і варити (а вважати, щоби не припалив ся). Коли готовий виложити на полумисок а в середині зробити місце на сметану, посипати цукром і поставити, щоби перестиг. Вбити колотушкою густої сметани на піну, дати цукру і виляти до перестудженого рижу тай зараз подавати, щоби не підстояло ся.

254. Паланички з маком.

Розтерти на стільници лїтру муки і 12 dkg. масла, дати 2 яйця і тілько сметани, щоби можна тїсто замісити, розвалкувати на палець грубо і викраювати келишком маленькі паланички. Покласти на бляху і вставити до не дуже горячої рури, щоби упекли ся на румяно. Спарити $^{1}|_{2}$ kg. маку, віділяти, знов спарити і поставити на пів години. Потім виляти на сито, щоби вода стекла а як пересохне висипати до макітри і терти на масу. Щоби лїпше утерти поділити на два рази. Заварати кватирку або більше меду, вишумувати перестудити, вляти до маку і вимішати, дати на конець ножа цинамону, виложити на полумисок, а довкола поукладати паланички і видати до столу.

255. Бараболї зі сметаною.

Зварити бараболї, а як перестигнуть обібрати і покраяти на тарельцї (пластики), покраяти цибулю, дати ложку масла і трохи води і варити. Коли цибуля зварить ся аж масло віддїлить ся, всипати ложку муки, запражити, заляти сметаною і заварити. Зварити на твердо пять яєць, обібрати і посїчи не дуже дрібно, вимастити ринку маслом, дати на спід покраяних бараболь, на се посїчені яйця і накладати верствами аж вийде все, на то виляти сос зі сметани, вставити до рури і випекти. Тепер викинути на полумисок і горячі подати до столу.

256. Кашка з грибиками.

Замішати лїтру дрібної кашки (крупок) з двома яйцями і виложити на сито, щоби пересохла. Зварити 12 dkg. сушених грибиків, посїчи дрібненько, смак відцїдити, дати ложку масла, посолити і на тім засипати кашку. Випечи, поляти розтопленим маслом і видати.

257. Голубцї з мясом.

Сполокати 1 kg. рижу і поставити варити, а як закипить віділяти, переляти зимною водою, наставити горячою, але щоби не був за рідкий. Лїпше є дати мало води а пізнїйше доливати. Коли зварить ся вложити з горнятем до миски з водою, щоби вийшов. Посїчи $1^{1}|_{2}$ kg. вепрового товстого мяса, присмажити цибулї на маслї і виляти до мяса, дати соли і перцю і вимішати добре риж з мясом. Подїлити на листки крижівки квашеної капусти, переполокати теплою водою, щоби стратили квас, накладати рижу і завивати тїсно, щоби добре тримало ся. На дно горшка покласти дубові дощинки (щоби голубцї не пригоріли) і накладати голубцї. Коли вже буде майже повний горнець, вляти пів лїтри сметани а тодї накласти голубцїв аж по

верх і вставити до рури. Коли готові викинути на полумисок, поляти присмаженим з цибулею маслом і видати.

258. Книдлї з шинкою.

Втерти на піну ложку масла, додавати по одному пять жовтків і терти аж разом змішаЄ ся. Вляти ложку зимної води і дати тілько муки, щоби зробило ся повільне тїсто, покраяти $^1|_4$ kg. шинки, присмажити на маслї пять булок покраяних на грінки, дати до тїста шинку, булку і піну, виробл**ю**вати округлї книдлї і кидати на горячу воду. Коли розпливають ся, то додати ще трохи муки, а коли тримають ся, то не класти відразу богато, бо книдлї на водї наростають: Коли виплинуть на верх вибирати на таріль, а відтак переложити на полумисок, щоби не було води, поляти сьвіжою солониною і видати.

259. Макаран солодкий.

Замісити макаран на яйцях (як до росолу), підсушити, покраяти і варити а як виплине на верх віділяти на друшляк, щоби вода стекла. Дати ложку масла, цукру, цинамону, родзинків, вбити кілька жовтків, білки вибити на піну і вимішати разом. Вложити в ринку вимащену маслом і посипати булкою і випекти в рурі. Виложити на полумисок, посипати цукром і видати.

260. Макаран з мясом.

Замісити макаран як попередний і зварити. Посїчи мясо (з росолу або яке інше), дати кілька ложок сметани, масло присмажене з цибулею, три цїлї яйця і все те покласти в вимащену ринку, укладати верству макарану а верству мяса і випекти в рурі.

261. Макаран волоський.

Поломити $^1|_4$ kg. грубого макарану доброї сорти і зварити в солоній водї. Коли готовий, відцїдити на друшляк, посїчи $^1|_2$ kg. товстої шинки і втерти 12 dkg. пармезану. Полумисок вимастити маслом, посипати пармезаном, наложити верству макарану і шинки, скропити маслом і так поступати далї аж вийде все але так, щоби на верха вийшла верства макарану з пармезаном. Посипати булкою, скропити маслом і вставити до рури, коли прирумянить ся видати з полумиском до столу.

262. Пироги дріжджеві.

Взяти 6 жовтків, пів кватирки перетоплерого масла, кватирку молока і 6 dkg. дріжджий. Жовтки розбити колотушкою, дати три ложки цукру, посолити, всипати $^1|_4$ kg. муки і місити, щоби не було грудок, а коли за рідке то досипати муки так, щоби зробило ся повільне тїсто. Вляти масло і вимісити на гладке тїсто та поставити, щоби підросло. Відтак виложити на стільницю і подїлити на 15 частий. Потяти білий чистий папір на чвертки, помастити маслом, накладати тїста а на се масу. Відтиснути на сухо $^1|_4$kg. солодкого сира, втерти на машинцї ложку масла, 3 жовтки, 18 dkg. цукру і терти аж збілїє, троха родзинків, дати сир до жовтків, убити піну з полишених жовтків, вимішати разом, накладати на тїсто в папері і завинути. Можна давати також повила з цукром. Уложити на папір, посипати цукром і запахом з яким хто любить. Подає ся зі сметаною. Така скількість вистарчає на десять осіб.

263. Пиріжки з кашки.

Зварити на ґусто на молоці кашки т. зв. краківської (на чотири особи) і в горяче вбити два цілі яйця, посолити і вимішати. Приладити сира як на пироги, мачати пальці в маслі і робити з кашки паланички, накладати сира і завивати в білий помащений папір, класти на бляху і пекти 15 хвиль. Подаєть ся сметана.

264. Леґуміна з бараболяної (картофляної) муки.

Втерти 8 жовтків з 15 dkg цукру, щоби збіліли, втиснути соку з пів цитрини (але щоби не було зернят), втерти на терці шкірку з цілої цитрини, вбити білки на піну, вимішати разом і посипати по троха 7 dkg бараболяної муки. Вимастити ринку маслом, посипати булкою, вляти масу, поставити на 20 хвиль до рури і пекти мірно. Коли підросте і зарумянить ся, спробувати деревляною шпичкою, коли суха виложити на полумисок, а як простигне перекроїти острим ножом і переложити вбитою з цукром сметаною.

265. Леґуміна з булки.

Втерти 6 жовтків з 14 dkg. цукру, щоби збіліло, змолоти 9 dkg. солодких миґдалів а 4 dkg. гірких і всипати до жовтків, вимішати з жовтками 12 dkg. тертої пересіяної булки, убити піну з білків, вимішати легко і виложити до вимащеного рондля. Пекти мірно, а як готова виложити на полумисок, поляти соком і видати.

266. Будинь з булки.

Втерти добре на масу 3 жовтки, ложку сьвіжого масла і 12 dkg. цукру. Вимішати 6 dkg. обібраних і мелених миґдалів, 4 dkg. родзинків, кватирку молока, шкірку з цитрини, піну з білків і кватирку тертої булки і дати до вимащеної форми або завязати в чисту серветку виполокану в горячій воді і вимащену маслом, вложити в горячу воду і варити годину. Коли готовий виложити на полумисок (вважати щоби, не було води) і поляти шодом ось таким · убити 3 цілі яйця і три ложки цукру аж побіліє, вляти пів літри легкого білого вина, дати на конець ножа муки і розбити добре. Вставити в горнець з горячою водою і убивати на огні, аж запінить ся і згусне, тоді поляти ним будинь і зараз видати, щоби щодо не опало.

267. Будинь з волоських оріхів.

Втерти 6 жовтків і 25 dkg. цукру, щоби збіліло. Обібрати з лупи пів kg волоських оріхів змолоти на машинці, дати до жовтків, вимішати піну з білків і досипати по трохи булки аж вийде кватирка. Будинь можна або варити в серветі або спекти на мірній горячи. Подаєть ся чоколядовий сос: розбити пївлїтри молока з яйцями і цукром до смаку; дати муки на конець ножа, втерти на терці дві таблички чоколяди, поставити на кухню і бити дротяною тріпачкою (як до білків), щоби згусло. Коли готове виляти на будинь, а коли будинь не варить ся але пече ся то подати окремо в сосієрці.

268. Будинь чоколядовий.

Заварити 12 dkg. перетопленого масла і кватирку молока, а як закипить сипати пів кватирки муки і мішати, щоби не було грудок. Всипати 12 dkg. тертої чоколяди і мішати аж відстане від рондля, тоді відсунути, щоби остигло і в зимне вбити 5 жовтків, 2 ложки цукру і терти, щоби маса добре перемішала ся. Вбиту піну з полишених білків вимішати легко і дати до вимащеної форми, або

завязати легко в сервету, кинути в горнець з горячою водою і варити годину, а коли виварить ся, то доливати горячої води. Виложити на полумисок, поляти чоколядовим шодом і поступати як при будиню оріховім.

269. Будинь з каштанів.

Зварити 25 dkg каштанів, обібрати і змолоти на машинції. Втерти на піну 15 dkg. масла, додавати по одному три жовтки і одно ціле яйце, 7 dkg. цукру і утерти разом на масу Вимішати 5 dkg. родзинків, 4 dkg. змелених мігдалів, 3 dkg. муки і утерти каштани, дати в вимащену форму або сервету і варити годину в горячій воді Поляти шодом з руму або шодом помаранчевим

Зробити шодо: розбити, щоби аж запінило ся 2 кратирки легкого білого вина, 4 цілі яйця і 10 dkg. цукру, вляти 5—6 ложок горячого руму і поставити враз з горнятем в горячу воду, бити аж згусне а як піднесе ся, поляти будинь і видати.

270. Будинь з вишень.

Втерти на масу 15 dkg. сьвіжого масла і 20 dkg. цукру, вбивати по одному 6 жовтків і знов терти. Намочити в сметанці 1/4 kg. тертої булки (кілько прийме), витиснути легко, дати до жовтків і добре втерти, видрилювати 1/4 kg. достиглих вишень або черешень, дати до втертої маси, вбити піну з полишених білків і дати до форми (або варити в серветі годину в горячій воді). Поляти шодом з червоного вина, котре робить ся так само як з білого, але додає ся два зернята з вишні, але не більше бо буде гірке і не смачне.

271. Кох дамський (Damenkoch).

Втерти на білу масу 4 жовтки, 5 ложок цукру і одно ціле яйце, витиснути соку з цитрини (але щоби не було зернят), дати 3 ложки січених мігдалів, 4 ложки муки, убити білки на піну, вимішати і дати до вимащеної форми і пекти легко. Шодо: сок з яких небудь конфітур, сок з цитрини і три яйця убити аж запінить ся, поставити на кухни бити колотушкою, щоби згусло, а тоді поляти кох.

272. Кох варений.

Всипати 8 dkg. муки до пів літри зимного молока, розбити 8 dkg. топленого масла і 10 dkg. цукру, щоби не було грудок, поставити на кухню і мішати так, щоби відстало від рондля. Відставити щоби прохолоділо і в зимне вбити чотири жовтки, терти аж збіліє, вбити піну з полишених білків, вимішати і дати до вимащеної форми або вставити в відповідне горня в горячу воду і виварити годину. Виложити на полумисок і наляти ванілевим шодом.

273. Кох сметановий.

Втерти 2 dkg. масла на сметану, вбити по одному 4 жовтки, дати ложку квасної сметани, 3 ложки муки, піну з чотирох білків і вимішати легко тай дати до вимащеної і посипаної мукою форми і варити годину на горячій воді, а як вода виварить ся, доливати горячої. Коли готовий, виложити на полумисок і поляти яким небудь соком, або розтерти мармоляду з півкватиркою (або більше) вина і 2—3 ложочками руму.

274. Пиріжки крухі смажені.

Замісити і вивалкувати тоненько пів kg. муки, 2 жовтки і одно ціле яйце 2 ложки сметанки, 6 dkg цукру і килишок доброго руму. Зробити мармоляду з винковатих яблок і накладати на тісто маленькими купками, або давати мармоляди, прикривати тістом і викроювати специяльною формою малі пиріжки, кидати на горячий смалець і смажити на румяно.

275. Яблока в крухім тісті.

Вимісити добре пів kg. муки з 12 dkg. масла, двома жовтками і пів кватиркою сметани. Розвалкувати легко на посипаній мукою стільниці, обібрати винковаті яблока, покраяти на половинки (коли не дуже великі) вкинути до кипячої води на 5 хвиль, відтак виняти а коли вода стече, класти на вивалкуване тісто, прикривати другим кавалком тіста, викроїти формою (викраячкою), покласти на бляху і вставити в горячу руру на пів години. Посипати цукрон і видати. Так само робить ся яблока в французькім тісті.

276. Леґуміна зі сливок.

Спарити горячою водою літру сливок, обібрати зі шкірки, вибрати кістки, дати до ринки кілька ложок води і зварити на мармоляду тай перетерти через сито. Ложку сьвіжого масла втерти на сметану, вбивати по одному 6 жовтків, 10 dkg. цукру і терти аж зробить ся одностайна маса. Дати перефасовані сливки, тертої булки тілько, щоби була повільна, дати піну з полищених білків вимішати і дати на полумисок вимащений сьвіжим маслом і вставити на одну годину до рури нехай мірно пече ся. Подавати на полумиску посипану цукром.

277. Яблока з кремом.

Обібрати 15 винковатих доброї сорти яблок і повиверчувати ножом або специяльною до того машинкою. Виверчені яблока нафашерувати конфітирами або мігдаловою масою. Яблока уложити на полумиску і заляти кремом: кватирку густої сметани, 4 жовтки, ложку муки, 5 dkg. цукру і піну з полишених білків, вимішати, заляти яблока тим кремом на полумиску і пекти в мірній горячи.

278 Яблока в пінці.

Обібрати відповідну скількість винковатих яблок середньої величини і повиверчувати (але щоби не пороздирати), кидати в кипячу воду на 5 хвиль, щоби відпарили ся, т. є. щоби стратили сирість і були мягкі. Вибирати друшляковою ложкою на сито, щоби вода стекла, потім уложити на полумисок, накладати в кожде яблоко конфітурів, вбити тверду піну (с. є. так щоби, коли таріль перехилить ся, піна держала ся), всипати (на 8 білків) пів шклянки цукру, вимішати, виложити на яблока, вигладити ножом, посипати цукром і січеними мігдалами тай поставити до літної рури на годину. Коли засохне і прирумянить ся, видати на полумиску.

279. Суфлет зі сметани.

Втерти на білу масу 6 жовтків і 2 ложки цукру, вляти кватирку доброї густої сметани і розтирати, щоби зробила ся густа маса. Поставити до рури і нехай пече ся пів години. Вважати, щоби в відповідний час покласти до рури на пів години, а тоді подавати. Вбити тверду піну з полишених білків, вкладати по ложці до жовтків і посипати картофляною і пшеничною мукою так, щоби вийшла ложка муки. Полумисок або форму вимастити сьві-

жим несоленим маслом, виложити масу і вставити до рури на пів години, але вважати, щоби не було за горячо, бо суфлєт піднесе ся в гору і зараз западе ся. Коли готовий виняти легко і зараз подавати, щоби не осїв ся. Можна подавати з цитриною і румом. Скількість на 6 осіб.

280. Суфлєт з морелів (на чотири особи).

Спарити пів kg. морелїв, обібрати зі шкірки, виняти кістки і варити в сиропі з 12 dkg. цукру на густу мармоляду. Коли перестигне вимішати з піною з 5 білків, виложити на полумисок, вигладити ножом і вставити до рури на 20 хвиль, але не горячої. Коли піднесе ся і попукає то вже готовий. Подасть ся в формі. Подібно робить ся суфлєт з яблок. При всїх суфлєтах вважати, щоби не було за горячо, бо хоч зразу піднесе ся, то ще скорше опаде.

281. Суфлєт з малин або суниць.

Перетерти крізь сито пів kg. суниць або малин, всипати пів kg. цукру, вбити чотири білки і бити дротяною тріпачкою в зимній пивниці або на ледї аж побілїє. Окремо убити піну з 8 білків, вимішати з попередно убитою масою, виложити на полумисок вигладити ножом посипати цукром і вставити, до теплої (але не горячої) рури і пильнувати, щоби не опало. Коли піднесеть ся до гори то вже готове. Скількість на 10 осіб.

282. Суфлєт з конфітур.

Дати до високого горшка 4 білки, 12 dkg. цукру, сок з цитрини, (але щоби не було зернят), дві ложки смажених суниць, трускавок (полуниць) або яких інших конфітур але без соку. Бити тріпачкою пів години, виложити на бляшаний полумисок і вставити до руки. Коли піднесе ся і присохне, то вже готове. До суфлєту можна уживати конфітур як малин, порічок (винничок) і т. д. Чорних вишень не дає ся до суфлєту, бо виглядає не гарно.

283. Суфлет з яблок.

Сполокати великі винковаті яблока, уложити на блясї і спекти в рурі. Коли готові, перефасувати крізь сито, відмірити дві шклянки, вбити 2 білки, дати $1/4$ kg. мілкого цукру і бити дротяною тріпачкою, аж зробить ся густа біла маса. Окремо вбити піну з 6 білків, вимішати з масою з яблок, виложити на полумисок, вигладити ножом, посипати цукром і поставити в руру (або піч) не дуже горячу, бо заладе ся. Коли піднесе ся і попукає то вже готове. Подасть ся в формі.

284. Леґуміна зі сметани.

Втерти на піну 15 dkg. сьвіжого, несоленого масла, вбити по одному 8 жовтків і терти добре за кождим аж збілїє. Коли добре утре ся, дати пів лїтри сьвіжої густої сметани, пів лїтри цукру, шкірку з одної цитрини втерту на терці, вимішати кватирку муки і піну з полишених білків і виляти тую масу до форми вимащеної маслом і посипаної булкою, вставити до рури і вважати, щоби леґуміна добре підросла а не згоріла. Подає ся з формою. Скількість на вісім осіб.

285. Леґуміна чоколядова.

Заварити, щоби закипіло 10 dkg. сьвіжого масла і кватирку молока, додати 2 ложки цукру 3 повні ложки муки і варити мішаючи, щоби не було грудок. Коли відстає від ринки дати до макітри, а як вистигне вбивати по одному 6 жовтків і терти аж побілїє, вимішати з масою три таблички

тертої чоколяди, 10 dkg. вилущених і змелених мігдалів, форму вимастити сьвіжим несоленим маслом, посипати булкою, вляти масу і вставити до не дуже горячої рури. Подає ся з формою.

286. Леґуміна цитринова.

Зварити дві добрі мягкі цитрини відливаючи два рази воду, щоби стратили гіркість. Коли мягкі так, що соломкою можна проколоти, вистудити, перекроїти, вибрати старанно зернята і перифасувати крізь сито. Вбивати по одному 7 жовтків, дати 20 dkg. цукру і терти аж збіліє, всипати пів. кватирки тертої пересіяної булки і піну з полишених білків, дати до вимащеної форми і вставити до середно горячої рури на 25 хвиль. Коли леґуміна готова, подати зараз до столу, бо як довше стоїть, то западе ся, тому зважати, коли має ся вставити до рури, щоби відтак була готова на час.

287. Леґуміна з брескинь або морелїв.

Обібрати з лупи 10 dkg. мігдалів і посїчи дрібненько, дати півтора кватирки сьвіжого молока і пів лїсочки ванїлїї і зварити з міґдалами. Окремо в пів кватирку легкої сметанки всипати чотири ложки бараболяної муки і розбити, щоби не було грудок, відсунути кипяче молоко з міґдалами і вливати поволи сметанку з мукою, а коли би поробили ся грудки то перефасувати крізь сито і в зимну воду вкинути 6 жовтків 3 повні ложки цукру і терти аж збіліє і згусне тай дати піну з полишених білків. Ринку вимастити сьвіжим маслом і посипати булкою, дати трохи маси на спід, а на се класти смажені брескинї, морелї або мармоляду без сиропу (з тих самих овочів), а на се дати решту маси і вставити в середно горячу руру на 20 хвиль. Коли готова видати зараз посипавши грубою верствою цукру.

288. Леґуміна омлетова.

Убити тверду піну з 6 білків а жовтки лишити в шкаралупах на тарели. Відтак додавати по одному жовткови до піни і знов бити, аж зробить ся одностайна маса. Висипати три ложки цукру і повну ложку муки, скропити румом доброї сорти, вимішати уважно, виложити на полумисок вимащений маслом, виляти половину маси, а на неї наложити конфітур без соку (котрі повинні бути скорше приладжені, щоби піна не опала), на се дати решту маси і спекти в недуже горячій рурі. Подавати зараз, бо як довше стоїть, то опаде.

289. Леґуміна кавова.

Запарити кипячою водою 2 ложки сьвіжої спаленої і змеленої кави і ложку доброго чаю, так щоби екстракту було 4 добрі ложки. Вляти до камінної ринки, всипати $^1|_4$ kg. мілкого цукру і поставити на краю кухні, щоби цукор розпустив ся але не варив ся. Вбити по одному 6 жовтків і бити дротяною тріпачкою, маса з жовтками має тільки запарити ся а не заварити, так як шодо. Коли піднесе ся то готова, відставити вбити тверду піну з полишених білків, посипати ложкою муки, вимішати легко і виложити на полумисок вимащений маслом. Вигладити ножом і вложити до рури, посипавши цукром і міґдалами. Пекти легко через 15 хвиль. Подає ся з формою.

290. Марони (каштани) зі сметанкою.

Марони найлїпші в місяци падолисті, грудни і сїчни, в лютім вже тратять смак. Наляти зимною водою пів kg. каштанів і варити неприкриті, аж шкірка попукає. Тоді віділяти воду і покрити покришкою і полишити на краю кухнї, щоби дійшли.

Брати по одному, обирати з лупи, змолоти на машинці, вимішати з цукром після смаку і перефасувати крізь друшляк, так щоби виглядали як пух. Переложити легко на полумисок, обрівнати ножом, а в середину дати з солодкої сметанки крем. На 1 kg. маронів взяти пів лїтри кремової сметанки вбивати в зимнім, а як згусне так, що з горняти не виливає ся, всипати $^1/_4$ kg. мілкого цукру вимішаного з ванїлїєю, уложити на полумиску і зараз подавати.

291. Сметана турецька.

Убити на зимні пів лїтри квасної (але сьвіжої і густої) сметани на густий крем. Коли вже вбита домішати $^1/_4$ kg. мілкого цукру, сок в одної цитрини (без зернят) і пів лїсочки ванїлїї і все те разом вимішати. Виполокати сервету в зимній воді, витиснути до суха, виляти сметану, завязати сервету і повісити в пивниці (так щоби нічого не дотикала ся) через 6—8 годин, щоби сирватка стекла. Виложити на полумисок, обложити конфітурами і дрібними тїсточками як крухими, француськими, бішкоптами і т. и. і видати. Леґуміна ся надає ся дуже на лїто.

292. Маренґи зі сметаною.

Вбити дротяною тріпачкою 10 білків на піну відтак сипати по трохи пів kg. цукру (бо як разом всипле ся піна рідне) і бити далї аж згусне. Покласти на бляху білий папір і накладати ложкою малі купки маси тай вставити до рури або печі середно горячої на кілька годин, щоби присохли (за скоро виняті змякнуть). Як пристигнуть піднести уважно з папером, положити на стіл, відмочити папір зимною водою, підносити ножом а пінка відстане. Коли всеї не уживає ся, то зложити в пуделко і переховати на інший час в сухім і теплім місци.

Сметана: Вбити на крем густої, сьвіжої сметани, всипати по трохи цукру аж вийде 25 dkg і дати пів лїсочки ванїлїї. Коли згусне виляти на полумисок, обложити пінкою і видати. Сметану бити в зимнім місци і не бити за довго, бо зробить ся масло.

293. Крем российський з ґараном.

Вбити аж збілїє 4 жовтки і 20 dkg цукру, вляти пів шклянки руму, поставити на кухню в горня з горячою водою і колотити, щоби згусло, а відтак відставити, щоби остигло. Окремо вбити зимної, густої солодкої сметани, дати цукру до смаку, вимішати з вистудженими жовтками (кремом), виложити на шклянну салятирку і зараз видати з маренґами або бішкоптами.

294. Крем добрий — зі сметаною.

Убивати колотушкою на густий крем пів лїтри густої сметани і пів лїтри солодкої сметанки. Коли убєть ся на пів всипати по трохи пів kg цукру (відразу всипаний воднїє) і пів лїсочки тертої з цукром ванїлїї, виполокати в зимній воді 3 dkg желятини і мочити дві годинї в воді, потім витиснути і дати до кватирки горячої сметанки, коли розпустить ся (варити не треба!) перецїдити і вливати по трохи убиту сметану до желятини, розбити однаково і виляти в форму, вимащену зовсім сьвіжою оливою тай поставити на кілька годин до пивниці до леду або зимної води. Коли вже стужіє обкроїти ножом і обвинути форму на хвилю в стирку, умочену в горячій воді, виложити на полумисок — обложити конфітурами і бішкоптами.

295. Крем кавовий.

Заварити з трома кватирками сметанки три кватирки сильної чорної кави без цикорії, вбити, щоби побілїли з 6 жовтків з пів kg цукру, запарити горячою сметанкою з кавою і безнастанно мішати на кухни аж згусне. Вкинути 3 dkg вимоченої в воді і витисненої желятини і бити, щоби однаково розпустила ся. Коли пара починає виходити, то вже готова. Відставити і бити дротяною тріпачкою, а як перестигне виляти до форми вимащеної сьвіжою оливою (або виполоканої зимною водою) посипати цукром і винести до пивниці або поставити на лїд. Виложити як сметановий. Скількість на 10 осіб.

296. Крем чоколядовий.

Полупати 12 dkg доброї чоколяди і зварити пів лїтри сметанки. Коли сметанка зачне огрівати ся бити колотушкою, щоби чоколяда розпустила ся. Вбити 4 жовтки з 12 dkg цукру і вливати чоколяду до жовтків, поставити на кухню і знов бити аж згусне. Виполокати 2 dkg желятини, вимочити в зимній воді, витиснути і вкинути до чоколяди, але не варити, відставити і бити аж перестигне. Виполокати форму зимною водою, виляти крем, а дальше поступати як в повисшім приписї.

297. Крем з жовтків.

Заварити пів лїтри сметанки і пів лїсочки ванїлїї, вкинути 2 dkg виполоканої, вимоченої і витисненої желятини і нехай розпустить ся в сметанцї. Вбити 6 жовтків, ложку зимної сметанки і 12 dkg цукру аж збілїє, вливати по трохи кипячу сметанку до жовтків і поставити на кухню. Коли вже пара виходить — то готова. Бити аж перестигне, виляти в форму і застудити як висше.

298. Крем з яблок.

Спекти 6 великих яблок, перетерти крізь сито, а як перестигнуть, дати до глубокого камінного горшка. Бити дротяною тріпачкою 3 білки і 13 dkg цукру аж збілїє. Окремо вбити сметанку на густий крем і вимішати з масою з яблок. Виполокати і намочити в воді 3 dkg желятини так, щоби був килишок від вина і заварити, а як цїлком розпустить ся вляти в масу, запах який хто любить, розбити добре, уложити в зимнім місци на салятирку, а як стужіє, прибрати конфітурами і бішкоптами.

299. Крем малиновий без сметани.

Вкинути до пів шклянки горячої води 3 dkg желятини виполоканої і моченої через годину в зимній водї. Коли розпустить ся, виляти на миску, дати кватирку малинового соку, 12 dkg цукру, сок з одної цитрини, дві ложки доброго руму і поставити на ледї або в зимній пивници тай бити дротяною тріпачкою, аж зробить ся густе як сметана. Виполокати форму зимною водою, посипати мілким цукром, вляти крем і винести в зимне місце. Коли стужіє поступати як звичайно при кремах. Можна робити зі сьвіжих або смажених соків, а в лїтї давати більше желятини, бо труднїйше застигає.

300. Крем з мараскіно.

Вбити аж збілїє 25 dkg цукру, кватирку сметанки і 6 жовтків, поставити на кухню і мішати, щоби не пригоріло. Як згусне відставити і бити аж остигне, виполокати 4 dkg желятини, намочити на годину в зимній водї, щоби було килишок і заварити, а як розпустить ся вляти до жовтків. Окремо вбити пів лїтри сметанки, змішати з масою, вляти кватирку лїкеру мараскіно, ще раз добре вимішати і виложити до форми виполоканої зимною водою, посипати цукром і застудити.

301. Крем з брескинь.

Перетерти крізь сито сьвіжих брескинь 18 dkg і убивати дротяною тріпачкою з 18 dkg цукру через пів години. Розпустити 4 dkg червоної желятини і поставити на теплій але не горячій кухні тай вляти до вбитої маси. Окремо вбити 5 білків на тверду піну, вимішати з масою, виполокати форму зимною водою, виложити масу, посипати цукром і поставити в зимнім місци, щоби застигла. Для гарнійшого вигляду можна дати кілька капель алькермесу. Так само можна робити і з морелїв.

302. Крем замісць мороженого.

Вбити на густу піну на леді кватирку солодкої сметанки, всипати 25 dkg цукру, пів лїсочки ванїлії з кавалочком цукру, пів лїтри перебраних малин або суниць (можна і зі смажених овочів, але без сиропу), вимішати і дати до специяльної пушки від мороженого. Вставити в лїд, посолити і крутити чверть години. Відтак лишити на кілька годин, посипавши лїд солию, щоби не топив ся. Коли має ся подавати до столу, вмочити пушку в горячу воду і зараз виняти. Виложити на полумисок і видати обложене бішкоптами.

303. Блян-манже (Blanc-manger) міґдаловий.

Вилускати 25 dkg міґдалів в тім 5 dkg гірких міґдалів і змолоти. Зварити лїтру сметанки, вкинути міґдали, прикрити і нехай стоять годину, відтак перецїдити через сервету і витиснути, щоби були сухі. В перецїджену сметанку дати 12 dkg цукру, виполокати зимною водою, намочити на годину. Розпустити (але не варити) на горячій кухни 3 dkg білої желятини, щоби було килишок, виляти перехолоджену до сметанки і бити колотушкою аж

почне застигати, виляти до виполоканої зимною водою форми і поставити нехай застигне. Так само робить ся чоколядовий. До сметани з міґдалами дати 12 dkg. тертої на терцї чоколяди, розбити і поступати як висше.

Ґалярети (Зульци).

304. Зульц чоколядовий.

Заварити лїтру сметанки, дати 14 dkg. цукру, 14 dkg. тертої чоколяди і бити колотушкою аж запінить ся. Виполокати 2 dkg. желятини, намочити і наставити на теплій кухни в кількох ложках зимної сметанки, щоби розпустила ся. В прохолоджену ляти чоколяду, розбити, щоби почала стигнути, вляти в форму виполокану зимною водою і застудити.

305. Зульц з кави — чистий.

Змолоти 10 dkg. добре спаленої кави. З тих 10 dkg. кави заляти 7 dkg двома децилїтрами кипячої води, накрити папером і покришкою на годину, щоби натягнула на теплій кухни. Решту кави 3 dkg. дати до машинки, заляти сею запареною кавою, виполокати 2 dkg. желятини вкинути в горячу каву, а як розпустить ся, перецїдити через сервету або рідке полотно і чистий поставити на краю кухнї. Передтим розпустити 25 dkg. цукру з трома децилїтрами зимної води, поставити на горячу кухню, щоби добре закипіло. Коли почне до гори підносити ся, вляти кілька капель зимої води, відсунути, ви-

шумувати і так повторити 2—3 рази, а як вже показують ся бульки, відсунути, відшумувати до решти та вляти до кави. Замішати, перестудити вляти до форми і застудити на леді.

306. Зульц з рожі.

Наставити на краю кухні 24 dkg. цукру і 2 декцилітри зимної води, щоби розпустив ся. Потім посунути на середину кухні і нехай сильно заварить ся. Коли підносить ся до гори вляти кілька капель зимної води; вишумувати і нехай заварить ся. Як вже добре кипить вкинути 3—4 dkg. обчищених листків з рожі (до смаженя), прикрити і нехай вистигне. Вляти 15 gr. розпущеної желятини, перецідити, вдусити соку з одної цитрини, вляти до форми виполоканої зимною водою і поставити в лід або до зимної пивниці. Щоби зульц мав гарнійший вигляд вляти кілька капель алькермесу.

307. Зульц з малин або суниць.

Заварити 28 dkg. цукру з 7 децилітрами зимної води, щоби як візьме ся на ложку, спадав густими тяжкими каплями. Відставити одну половину сиропу, вляти на літру перебраних малин, або суниць, прикрити і нехай постоїть через ніч. На другий день перецідити сок, але не витискати, бо має бути чистий. Другу половину сиропу поставити на кухню, вкинути 2 dkg. вимоченої желятини, а коли розпустить ся в сиропі, втиснути сок з одної цитрини (але без зернят) вимішати з соком, вляти до форми виполоканої зимною водою і висипаної мілким цукром і поставити, нехай застудить ся. До зульцу з суниць дає ся сок з двох цитрин.

308. Зульц винничковий (порічковий).

Винички (порічки) обчистити, сполокати, витиснути сок крізь сервету і поставити на кілька годин а як устоїть ся, зіляти чистий сок, якого має бути пів літри. Вляти 30 dkg. сиропу з цукру, (зробленого як при малиновім) в котрім розпустити 2 dkg. виполоканої і вимоченої в воді желятини, перемішати з соком, виляти до форми і застудити.

309. Зульц цитриновий.

Втерти на терці шкірку з 3 цитрин, заварити сироп з 28 dkg. цукру (як при попередних) втиснути соку з трох цитрин, вляти 2 децилітри білого вина і 2 dkg. вимоченої желятини вкинути до горячого сиропу, щоби розпустила ся. Перецідити все разом, а як би зульц не був чистий, то убити піну з 2 білків, вляти в горячу масу нехай склярує ся, перецідити ще раз, вляти в форму і застудити. Такий зульц виглядає гарно коли на спід форми дасть ся смажених овочів як вишень, морелів (але без сиропу) і т. п.

310. Помаранчі на десер.

Понадкраювати шкірку з 12 помаранч, вибрати уважно ложочкою середину так, щоби шкірки не попсувати, вложити на день в зимну воду (котру часто міняти), щоби стратили гіркість. Витерти з води і наповнити такою масою: вибраний з помаранч сок перецідити крізь серветуі чистий змішати з сиропом. Сироп приладити так: о 20 dkg. цукру в однім кавалку обтерти шкірку з помаранчі, наляти в камінній ринці кватиркою води, витиснути одну цитрину, (без зернят) і заварити аж вишумує ся до чиста, перецідити і змішати з помаранчевим соком, розпустити добре в півкватирці теплої води. виполокати, червону желятину вляти в сироп замішати, поналивати в шкірки з помаранч і застудити в леді.

Соси до леґумін—солодкі.

311. Сос сметанковий.

Розбити колотушкою пів лїтри сметанки, 6 жовтків, бароболяної (або пшеничної) муки на конець ножа, поставити на кухню і розбивати далї, щоби не припалив ся. Як зачне густнути, відставити всипати чотири ложки цукру, ванїлїї, вимішати і зимний подавати до леґуміни.

312. Сос пончевий.

Втерти аж збілїє 6 жовтків і 12 dkg. цукру, втиснути крізь ситко сок з цитрини, вляти пів склянки руму, вимішати і поставити на кухню в ринку з горячою водою. Убивати вважаючи, щоби не припалило ся, а як згусне то вже готовий. Подаєть ся до омлєтів або налисників.

313. Сос білий з вина (Щодо-Chaudeau).

Розбити з ложочкою муки чотири сьвіжі яйця і чотири ложки цукру, вляти шклянку вина і поставити в ринку з горячою водою тай убивати колотушкою аж запінить ся і згусне. Лишити в водї найбільше чверть години, заки подасть ся, бо як стоїть довше то опаде і зрідне. Подаєть ся до буденів.

314. Сос з суниць.

Сполокати лїтру суниць, виложити на сито, щоби стекли, перетерти через сито, всипати 15 dkg. мілкого цукру дати 3 ложки вина, соку з пів цитрини, вимішати і винести до пивниці, щоби був зимний. подаєть ся до бухтів.

315. Сос винничковий (порічковий).

Лїтру достиглих винничок подусити валком в мисці, потім перетерти крізь сито всипати 25 dkg. цукру і утирати аж цукор розпустить ся. Подаєть ся до рижу зі сметаною, кашки і т. д.

316. Сос з морелїв.

Вибрати зернята з достиглих морелїв, дати до ринки вляти шклянку води, всипати цукру до смаку і ложочку муки, заварити перетерти крізь сито, дати кілька ложок вина і зимний подавати.

317. Сос цитриновий.

Розтерти з мукою ложку сьвіжого масла і вливати по трохи зимного росолу (з курий). Розмішати, щоби не було грудок, дати 2 ложки сметанки, сок з цитрини а як хто хоче то і кавалочок цукру, заварити і поляти на полумиску бажану страву. Сос той подає ся до потравки з курий, каплунів, до щупака, сандача і т. д. До риби замісць солодкої сметанки дає ся кілька ложок сьвіжої квасної сметани.

Частина друга.

Печиво.

Баби, дріжджеві тіста, тісточка до чаю і кави, торти.

318. Загальні уваги до печеня бабів.

Головне, щоби баби добре вдали ся мусять бути сьвіжі дріжджі, суха мука і відповідно напалена піч. На баби палить ся тонкими сухими дровами так, щоби було досить вугля, яке треба розгорнути по цілій — печі. Коли вуглє спопеліє, вигорнути вимести намоченим в воді і добре стріпаним помелом, пробувати чи не за горячо: всипати жмені муки по цілій печі як відразу горить, то перехолодити помелом, а як тільки зжовкне то можна вже саджати баби. Як добрі дріжджі то баби повинно пекти ся вісім годин, тому вважити коли розчиняти тісто. Температура в хаті, де має ся заробляти тісто, має виносити 25° R. Все що додаєть ся до тіста має бути день наперед приладжене мука пересушена і огріта, цукор відважений також теплий, яйця в кошику на теплім місци, нецки вимиті і висушені. При вибиваню яєць старанно відливати білки, а жовтки кидати до горшка, котрий вставити в миску з теплою водою і убивати дротя-

ною тріпачкою аж побілїють і наростуть. Щоби переконати ся чи тїсто на баби досить густе то взяти в руку трохи тїста і стиснути, як не розливає ся поміж пальцї, то добре, інакше досипати ще муки. Коли баби всуне ся до печі — то вже їх не рухати, бо тїсто зараз западе ся, можна рухати аж за пів години. Також по упеченю витягати дуже уважно, положити на застелену подушку а як обстигнуть виймати з форми.

319. Баби сельські.

На чотири лїтри муки розпустити 18—20 dkg. дріжджів в 3 склянках лїтного молока, всипати лїтру муки, заробити і накривши стиркою поставити на теплім місци, щоби підросло. Вбити копу жовтків і подїлитп по трийцять в двох горшках, котрі вставити в миску з теплою водою і убивати аж жовтки побілїють і наростуть. Всипати 1 kg. ґрисїкового цукру і розбивати чверть години, щоби цукор добре розпустив ся, потім вляти в розчину розбивати по трохи, щоби не було грудок, дати ложочку соли досипати по трохи муки, розкроїти здовж лїсочку ванїлїї вибрати самі зернята і місити тїсто, так щоби від рук відставало. Вляти лїтру перетопленого лїтного масла і місити ще пів години але вважити, щоби не розгортало ся по нецках, бо обсихає а такого не можна мішати з тїстом на баби. Потім поставити прикривши легко, щоби підросло ще раз тілько як вже було. Накладати в вимащені маслом форми дві части тїста і знов нехай ростуть, а вкінцї вставити уважно в піч на годину. Печи відразу не затикати, але аж тодї як підростуть в формах. З печі витягати обережно, покласти боком а як остигнуть виймати з форми.

320 Баби парені.

Запарити лїтрою кипячого молока лїтру пересїяної муки, розтирати, щоби не було грудок, вляти 17 dkg дріжджий розпущених в кватирцї лїтнього молока, розбити і поставити, щоби підросло. Коли розчина попукає вляти копу убитих жовтків, досипати по трохи три лїтри муки і місити годину. Потім всипати 1 kg ґрисїкового цукру, вляти чотири кватирки склярованого масла, дати ванїлїї або цитринової шкірки і місити, щоби аж від рук відставало, а як тїсто виповнить нецки, накладати до половини в форми вимащені топленим маслом і нехай підростають. Потім вставити обережно в піч.

321. Перекладанець.

Приладити тїсто як на баби, але густїйше, отже треба додати муки, перемісити, а як підросте робити перекладанець. Наложити верству тїста в вимащену бляху (форму), на се дати смаженої рожі без соку, дактилїв, морелевої мармоляди, миґдалової маси, прикрити верствою тїста і знов наложити подібної бакалїї і т. д, а з верху розуміє ся має бути верства тїста. Поставити нехай підросте, помастити розбитим яйцем і вставити в горячу піч на 5 чвертий години. По упеченю, як перестигне полюкрувати, а на другий день ужити.

322. Бабка цитринова до кави.

Наставити на зимну воду три цитрини, як закіпить відїляти і наляти сьвіжої тай далї варити. Коли будуть так мягкі, що соломка перейде через шкірку, вистудити, перекроїти, викинути зернята, а цитрини перетерти крізь друшляк, всипати чотири склянки мілкого цукру і 24 жовтки тай утирати валком, аж маса побілїє. Вбити піну з полишених білків, додавати по трохи піни і досипати по ложцї муки, дати дві склянки пшеничної і склянку барабосреляної муки, вимішати легко виляти до добре вимащеної форми і печи годину в середно горячій печі. По вистудженю викинути з форми і полюкрувати цитриновим люкром.

323. Бабка на інший спосіб.

На $1/2$ kg муки розпустити в кватирці літньо-го молока 5 dkg дріжджів і розбити з половиною муки тай поставити, щоби підросло. Убити 9 жовт-ків і 9 ложок цукру, аж побіліє. Коли тісто підро-сте, вляти жовтки, досипати решту муки, посолити і місити чверть години, потім вляти чотири ложки перетопленого масла і ще раз добре вимісити, хто хоче може д ти ще кілька потовчених гірких міґ-далів і поставити, щоби підросло. Відтак дати до вимащеної форми і вставити на годину в середно напалену піч, коли остигне виняти з форми

324. Булки ощадні.

Взяти чотири літри муки, літру молока, пять яець, кватирку перетопленого масла, пів кватирки цукру, трохи чернушки і соли. Муку пересіяти в нецки, вляти літне молоко розпущене з 10 dkg дріжджів, розбити і поставити, щоби підросло. По-тім вляти розбиті з цукром жовтки, дати чернушку і місити, щоби аж від рук відставало. Вляти масло добре перемісити і знов поставити, щоби підросло, потім брати по кавалку тіста, вироблювати на стіль-ниці круглі булочки, покласти на вимащену бляху, а як піднесуть ся, помастити розбитим яйцем і вста-вити на годину до печі.

325. Струцлї масляні.

Пересіяти до нецок чотири літри муки, роз-чинити пів літри літного молока, дати 12 dkg дріж-джів розпущених в кватирці молока, вимішати і по-ставити, щоби підросло. Коли тісто рушить ся дати пів копи убитих жовтків, пів літри перетопленого масла, $1/2$ kg цукру з ванїлїєю, трошки соли і ро-дзинків, вимісити добре і поставити, щоби росло.

Коли досить піднесе ся, виробляти на стільниці струцлї, класти на вимащені бляхи нехай підро-стуть. Помастити розбитим яйцем і вставити до го-рячої печі.

326. Маківник.

Спарити горячою водою $1/2$ kg. сивого маку прикрити і нехай так постоїть годину. Відцїдити во-ду, мак виложити на сито, щоби вода добре стек-ла, одну часть дати до макітри і так утирати, що-би плястрами відпадало. Вибрати втертий а дати решту маку (бо весь нараз не дасть ся добре втер-ти) і знов втерти, дати цукру до смаку, дрібно по-січених міґдалів, родзинок, цитринової шкірки і все те вимішати. Взяти тіста як на струцлї і валкувати на посипаній мукою стільници, розпровадити мак звинути і положити на вимащену бляху. Коли під-росте помастити яйцем і вставити до середно горя-чої печі.

327. Сирник (пляцок з сиром).

Розтерти на стільници 1 kg. муки з 1 kg. ма-сла, вбити чотири жовтки і тільки зимної сметанки, щоби можна тісто замісити тай поставити на пів години в зимнім місци. Потім розвалкувати і поло-жити на бляху, втерти на машинці 2 kg. сьвіжого солодкого сира відтисненого під каменем день на-перед, всипати до макітри і терти на масу з лож-кою масла, вбивати по одному чотири яйця, 25 dkg. цукру, а як вже добре втерте, дати ще шкірки з ци-трини, 12 dkg. або більше родзинок, 3 ложки тер-тої булки, вимішати, виложити на вивалковане тіс-то і печи годину в добре горячій печі.

328. Колач сьвяточний.

Всипати в чисто вимиті і висушені нецки 1 kg. муки, пів літри молока, і 7 dkg. дріжджий розпу-

щених в півкватирці молока, заробити прикрити чистою стиркою тай поставити в теплім місци, щоби підросло. Розбити колотушкою на піну 8 яєць сто пити 1/4 kg масла і 1/4 kg цукру-мучки, коли тїсто рушить ся посолити, до розбитих яєць вляти пів лїтри молока, вливати по трохи до тїста і мішати, щоби не було грудок. Сипати поволи 1 kg муки але не відразу так, щоби тїсто було повільне Коли мука суха, то вся не вийде. Місити чверть години, потім вляти масло перемісити і вкінці дати цукор, вимісити аж від рук буде відставати і поставити нехай підростає. Напалити в печі сухими дровами так, щоби по цїлій печі горіло. Коли тїсто досить підросте, брати по кавалку тїста, вироблювати на стільниці круглі колачі і покласти на вимащені маслом бляхи нехай знов підростають Коли вже в печі спопелїло, вимести помелом вмоченим в воді, всипати жменю муки, як не горить, то можна вже колачі саджати в піч — помастити їх яйцем, а як горить, то ще перемести помелом, а печі не затикати аж колачі підійдуть.

329. Струцлї плетені.

Тїсто приладити як попередне, але додати до нього родзинок і посїчену шкірку з цитрини. Брати по кавалку тїста, виробляти з них на стільниці валочки, сплїтати і помастити розбитим яйцем а печи як попередно.

330. Пироги печені — сьвяточні.

Взяти одну лїтру муки і лїтру молока, розпустити 10 dkg. дріжджий в кватирці теплого молока, заробити і поставити, щоби підросло, розбити на піну 6 яєць розтерти 1/4 kg. масла з лїтрою муки. Коли тїсто підросло, посолити вляти яйця, всипати розтерту з маслом муку і місити аж від руки відстане і лишити нехай підростає Приладити мак, спарити утерти, дати завареного меду, на конець ножа товченого цинамону, вимішати і поставити на теплім місци, або також сир так приладжений: 1 kg. солодкого сира добре відтисненого втерти на терці, дати до миски і утирати аж маса буде неначе масло. Всипати жменю родзинок передтим сполоканих і висушених, тепер взяти кавалок тїста (коли вже добре підросло) розвалкувати на стільниці, наложити маку, звинути виробивши пиріг, положити на вимащену бляху, помастити яйцем і нехай підростають. Потім вставити на піч на годину.

331. Струцлї буденні.

Пересїяти 1 kg. муки, розпустити в 1/2 лїтрі лїтного молока 5 dkg. дріжджий і вляти до миски, всипати половину пересїяної муки, заробити і поставити, щоби підросло. Втерти на сметану 20 dkg. масла, 3 добрі ложки цукру і 2 яйця тай ще утирати аж зробить ся біла маса. Тодї виляти до розчини, досипати решту муки, трошки соли і місити аж від рук відстане. Прикрити легко і поставити в теплї, щоби підростало. Потім виложити на посипану мукою стільницю подїлити на три части і виробити з тїста три валки по середині грубші а на кінцях тонші, сплести як косу, положити на вимащену бляху нехай ще підросте, помастити розтопленим маслом, посипати цукром і вставити до печі на годину.

332. Струцї до кави.

Пересїяти в миску 1 kg. муки, розпустити в 1/2 лїтрі лїтного молока 6 dkg. дріжджий, дати 36 dkg. розтопленого масла, 15 dkg. мілкого цукру, 10 dkg. вилусканих і на машинцї змелених мигдалів, між тими кілька гірких, килїшок руму, замісити тїсто аж від рук відстане тай поставити в теплім

місци, щоби підросло. Потім виложити тїсто на посипану мукою стільницю, подїлити на три части, витачати три валочки, сплести як косу і поставити на вимащену бляху нехай підросте. Помастити яйцем, посипати miґдалами грубо посїченими і вставити до печі на годину.

333. Булки жидівські шабасові.

Пересїяти 2 kg. муки, розпустити в кватирцї лїтної води 5 dkg. дріждий, дати 5 dkg. сьвіжої оливи, трошки соли і доливати по трохи лїтної води так, щоби вийшла вся мука, всипати 2—3 ложки цукру, вимісити аж від рук відстане тай поставити в теплім місци. Коли підросте, подїлити на три части і вироблювати або малї круглі булочки або струцлї. Класти на бляху, а як підростуть, помастити розбитим яйцем, посипати маком і пекти 3/4 години.

334. Булки подільські без яєць.

Пересїяти день наперед 5 kg. муки, поставити на теплім місци і мішати часто кописткою (від тїста) щоби рівномірно огріла ся. На другий день заробити тїсто з 3 кватирками лїтного молока, 25 dkg. дріжджий і двома ложками цукру, прикрити і поставити на годину, щоби підросло. Відтак вливати до розчини 2 лїтрі лїтного молока, досипати по трохи муки, з котрої троха віддїлити і розтерти з 1 kg. сьвіжого масла, 1 kg. мілкого цукру 1 kg. вилусканих і змелених miґдалів між ними кілька гірких і цитриновою шкіркою тай вимісити аж від рук відстане, прикрити і поставити на теплім місци, щоби підросло. Подїлити на части, виробльовати подовгасті булки і покласти на вимащені бляхи нехай ще підростуть. Коли вже досить підросли розтяти ножом по обох кінцях, помастити розтопленим маслом і пекти годину в горячій печі. По-

упечеhistогo помастити горячі ще маслом і посипати цукром, від того шкірка буде кruха і смачнїйша.

335. Бабка нїмецька до кави.

Утирати на піну в мисцї 35 dkg. перетопленого масла, всипати 25 dkg. цукру, дати 3 жовтки і ще терти чверть години. Всипати 10 dkg. вилусканих і змелених miґдалів, між тим кілька гірких, сполоканих день наперед і висушених жовтих родзинок 35 dkg. і чорних 25 dkg. шкірку з цитрини і 8 dkg. дріжджий розпущених в пів лїтрі лїтного молока. Як додасть ся дріжджі то вже не утирати бо дріжджі стратять силу. Всипати тілько муки, щоби зробило ся повільне і вимісити на пухке тїсто, виложити в круглу форму вимащену маслом, поставити нехай підросте а відтак пекти в середно горячій печі.

336. Бабочка гольштинська.

Втерти на піну 35 dkg. сьвіжого, несоленого масла, додати 25 dkg. цукру, 25 dkg. вилусканих і змелених miґдалів між ними кілька гірких. Окремо розчинити 25 dkg. муки, розбити 6 dkg. дріжджий в пів склянцї теплого молока, а як підійде вляти до втертої маси, додати 25 dkg. муки, розмішати разом і дати до вимащеної маслом форми, поставити, щоби підросло і пекти годину і чверть в добре горячій печі.

337. Бабочка бішкоптова.

Вбити на піну 6 жовтків і одно цїле яйце, досипати 4 ложки цукру, розпустити 2 dkg. дріжджий в чотирох ложках доброї сметанки, дати 5 dkg. топленого масла і розбити разом. Всипати 15 dkg. муки, трошки соли, виполоканих і висушених родзинок, вимішати з масою і дати до вимащеної ма-

слом форми. Коли підросте помастити маслом і пекти годину в горячій печі.

338. Бабочка з румом.

Взяти 14 dkg. масла, 6 жовтків і 5 dkg. цукру, втерти на терції шкірку з помаранч, дати 2 dkg дріжджий розпущених в трох ложках сметанки, 6 децилітрів муки, 15 dkg. виполоканих і висушених родзинок, 4 dkg. вилусканих і посїчених мiґдалів і тілько сметанки, щоби тїсто зробило ся повільне. Виляти до вимащеної форми і пекти годину. Зробити таку склицю (ґлязуру): заварити 20 dkg. цукру з одним децилїтром води а як зачнуть сновати ся нитки, дати 3 ложки руму і соку з двох помаранч, вимішати і поляти горячу бабу, викинувши її з форми. Також можна поливати чоколядою: втерти 15 dkg. цукру з ложкою кипячої води, дати табличку чоколяди розмягченої в рурі, втерти на гладкий люкер, поляти бабку і обсушити в теплій рурі.

339. Бабочка цїсарська до кави.

Втерти на сметану 15 dkg. масла, вбивати по одному 6 жовтків, дати 10 dkg. цукру і терти аж зробить ся густа маса. Дати 20 dkg. муки, 2 dkg. дріжджий розпущених в децилїтрі сметанки, соли ванілії і піну з чотиро білків тай вимішати. Форму вимастити і виложити мiґдалами, дати масу як вже підросте в теплї і пекти годину.

340. Бабочка мiґдалова.

Взяти 14 dkg. масла, 8 жовтків, 14 dkg цукру, 10 dkg. мiґдалів вилусканих і змелених на машинцї між тим кілька гірких і все те втерти на масу. Дати 14 dkg. муки і 2 dkg. дріжджий розпущених в 3 ложках сметанки тай поставити з формою, щоби підросло. Пекти в середно горячій печі.

341. Пучки печені до чаю.

Замісити на гладке тїсто 6 жовтків на твердо зварених, 10 dkg. масла, 10 dkg. цукру і шкірку з цитрини, вивалкувати тоненько, викраювати округлі пучки, класти на бляху і пекти легко. По упеченю помастити водною склицею (ґлязурою) втерти на густу масу 15 dkg. мілкого цукру і 3 ложки кипячої води і додати ванілії, розпровадити ножом по тїсточках і вставити на 3 хвилї в теплу руру. Відтак поставити, щоби на воздусї стужіли а як склиця ствердне забрати з бляхи і переховувати в сухім місци.

342. Штанґлики до чаю.

Вимісити на стільниці на гладке тїсто 4 децилїтри муки з одним яйцем, 1 dkg. дріжджий, ложкою цукру, трошки соли і тільки лїтного молока, кілько тїсто в себе прийме. Витачати валочки грубости олівця, покраяти на однако довгі кавалки і поставити на вимащену бляху нехай підростуть. Помастити яйцем, посипати цукром і цинамоном і пекти легко.

343. Штанґлики солоні.

Замісити тїсто з 4 децилїтрів муки з 7 dkg. масла 1 dkg. дріжджий розпущених в двох ложках молока, соли і тільки молока, щоби добре вимісити. Витачати валочки як попередні, помастити яйцем, посипати солею з кменом і пекти легко.

344. Прецлики з маком до чаю.

Взяти 1 kg. муки, кватирку молока $^1|_2$ kg. сирого масла, $^1|_4$ маку сполоканого і висушеного, 5 dkg. сьвіжих дріжджий розпущених у висше згаданім молоцї. Замісити, вироблювати малі прецлики, класти на посипану мукою бляху, помастити розбитим яйцем і всунути в піч.

345. Роґальчики до кави.

Втерти на сметану 12 dkg. скляррованого масла, скропити кількома каплями зимної води, а як вже добре втерте вляти чотири вбиті цілі яйця, кватирку теплолого молока розбитого з 1 dkg. дріжджий всипати 4 ложки цукру і літру муки, а як мука суха то додати кілька ложок молока, виробити на пухке тісто, розвалкувати, покраяти на квадрати і накладати: мармоляди, маку, міґдалової або воріхової маси, звинути, зігнути як підкову, покласти на вимащену бляху, помастити топленим маслом і вложити в вільну піч.

346. Обарінки парені.

До пів літри завареної води дати 25 dkg. масла, ложку цукру і 24 dkg. муки тай варити аж від рондля відстане мішаючи, щоби не пригоріло. Відставити, прохолодити, вбивати по одному 10 яєць, терти добре, виложити на стільницю, підсипану мукою і вироблювати валочки посипати краяними міґдалами і вставити в піч.

347. Струцлики плетені—до кави.

Замісити тісто з 7 децилітрів муки і 10 dkg. масла 10 dkg. цукру, 2 dkg. дріжджий розпущених в теплій сметанці, трошечки соли і тілько теплого молока, щоби тісто добре вимісити, виробити добре аж міхурики покажуть ся тай поставити, щоби підійшло. Потім брати по кавалку тіста, вироблювати валочки і сплітати малі струцлики, покласти на теплу бляху, щоби підросли помастити яйцем розбитим з водою і посипати маком або вилусканими і посіченими міґдалами. Пекти середно. Для ліпшого смаку можна до тіста дотати 14 dkg. мелених міґдалів передтим вилусканих і підсушених в рурі.

348. Роґальчики дріжджеві.

Пересіяти на стільницю літру муки і розтерти з 25 dkg. масла. Вбити 3 жовтки, дати шклянку теплої сметанки і 3 dkg. дріжджий розпущених в трох ложках сметанки тай вимісити на гладке тісто. Тепер покласти тісто на посипаний мукою таріль і поставити в теплім місци, щоби підросло. Виложити на стільницю, краяти по кавалочку тіста, розтачати на паланички і накладати мармоляди, міґдалової маси, маку і сира, звивати в роґальчики, уложити на вимащену бляху і вставити до середно горячої печі. По упеченю горячі ще помастити теплим маслом і посипати цукром.

349. Капустяники дріжджеві.

Пересіяти на стільницю літру муки, дати 25 dkg. масла і сікти сікачем, щоби получило ся з мукою, додати чотири яйця і склянку густої сметани, розбити колотушкою 4 dkg. дріжджий в двох ложках теплої сметанки, вляти до заробленої з маслом муки, дати трошки соли; замісити на гладке тісто, розвалкувати тоненько, покраяти на квадратики, наложити солодкою капустою або утертим з цукром маком. Зварити головку капусти, відтиснути і посічи, присмажити ложку масла з цибулею, вимішати з капустою, дати соли і перцю до смаку а як хто хоче то і солодкого сира втертого на терці. Накладати, звинути в роґальчики, покласти на вимащену бляху нехай підосхнуть. Помастити яйцем і вставити в середно огріту піч

350. Завиванець.

Взяти 25 dkg. масла, 2 цілі яйця і один жовток, 6 ложок сметани, розбити в теплій сметанці 3 dkg. дріжджий, вляти в миску і досипати тілько муки, щоби можна було замісити тісто. Вивалкувати, помастити мармолядою, звинути, покласти на

бляху і нехай підросте. Помастити яйцем і вставити в середно горячу піч на пів години. Холодний покраяти і посипати цукром.

351. Медівник добрий.

Заварити пів kg меду так, щоби зарумянив ся але не припалив ся, бо буде гіркий. Коли перестигне вляти до ринки, вбити 3 яйця, всипати цукру 1 kg. і утирати валком пів години, відтак додати товченого мілко в моздірі коріня а то: цинамону і гвоздиків на конець ножа, мушкаталового цьвіту і мушкатолової галки, поташу за 4 сот. намочити на годину в чистій горівці або килишку араку, а як розпустить ся вляти до меду і дати тілько муки, щоби була повільна маса Втерти добре (або вимісити рукою) виложити на вимащену несоленим маслом бляху. Бляху має ся всюда добре вимастити, бо інакше медівник не випаде. Вставити в піч як хліб вийме ся.

352. Медівник з маслом.

Взяти 25 dkg. меду патоки, 25 dkg. муки, 7 dkg. масла пів ложочки соди-бікарбони і 2 яйця. Масло утерти з медом, вбити яйця, всипати 7 dkg. цукру і утирати на густу масу. Всипати по пів ложочки товченого і пересїяного коріня як цинамону, гвоздиків, мушкаталового цьвіту і галки, дати соду, краяних волоських воріхів, вимішати добре з мукою, дати на вимащену бляху і пекти пів години в середно горячій печі.

353. Медівнички.

Втерти 10 dkg. цукру з двома жовтками аж збілїє, вляти 2 децилїтри сирого меду і ще терти через чверть годипи. Всипати товченого коріня і тілько муки, щоби тїсто було таке як на клюски, вимісити, вивалкувати і викроювати малі медівнички грубі на 2 цм. Покласти на вимащену бляху, помастити розбитим з водою яйцем, встромити мігдал, або кусник смаженої помаранчевої шкірки і вставити в легко горячу піч або руру. Коли підростуть і зарумянять ся — виймати. Зразу будуть мягкі, а як остигнуть то будуть добрі.

354. Медівник буковинський.

Переварити 1/2 kg. меду, вляти до миски, дати 3 жовтки, цукру і утирати чверть години а відтак поставити на 3 год., щоби спочивало. Вбити 3 яйця, дати за сотика поташу намоченого в ложцї води, 25 покраяних волоських воріхів, 5 dkg. помаранчевої шкірки, досить коріня і тілько муки, щоби було не дуже повільне, виложити половину маси в добре вимащену форму, наложити покраяних фіґ, дактилїв, міґдалової маси, висше згадані воріхи, наложити другу половину маси, помастити водою і вставити в піч Зразу пекти в повільній печі а відтак в більшім горячу.

355. Медівнички краяні.

Заварити 2 децилїтри меду і горячим запарити 30 dkg муки, дати коріня 15 dkg. цукру, 15 dkg. краяних воріхів, 5 dkg краяних помаранчевих шкірок, вимісити в мисцї і поставити на теплу кухню на цілу ніч. На другий день вивалкувати на підсипаній легко мукою стільницї покраяти на паски широкі на 4 цм., покласти на вимащену бляху і пекти в середно горячій печі або рурі. По упеченю помастити зимною водою або розпущеною і так приладженою чоколядою · втерти ложку цукру з ложкою кипячої води, дати табличку розмягченої в рурі чоколяди, вимішати і мачати в тім горячі пернички, а зараз обсохнуть.

356. Медівник на молоцї.

Розпустити 14 dkg. цукру в кватирцї молока

дати 20 dkg. меду, заварити з молоком а як вистигне, всипати по 1 dkg. коріня а то · гвоздиків, мушкаталової галки і цьвіту, цинамону (все те потовчи і пересїяти), цитринової шкірки 3 ґрами, пересїяного поташу, дати $^1/_2$ dk. муки, замісити вивалкувати і викраювати формою (викравачкою) малі медівнички. В кождий встромити міґдал, помастити яйцем і пекти легко тай зараз горячі виймати.

357. Альберти.

Утирати аж збілїє: 9 dkg. масла, 2 цїлі яйця і 12 dkg. цукру, вляти кватирку зимної сметанки, 2 ложочки соди — бікарбони (котру можна дїстати в аптиці за кілька сотиків); розмішати, щоби не було грудок, всипати 6 dkg. гречаної муки і тілько пшеничної, щоби можна було вивалкувати на стільниці на 1 цм. грубо, витиснути специяльною формою або теркою взорець і викраювати кільцем (як до пиріжків) або килишком. Покласти на бляху і пекти середно, коли зарумянить ся то готові. В сухім місци дадуть ся довший чвс переховати.

358. Тїсточка птисї.

Заварити пів кватирки перетопленого масла з кватиркою води і на кипяче всипати $^1/_2$ лїтри муки, варити і мішати через 5 хвиль. Виложити до макітри і в зимне вбити по одному 6 яєць тай утирати пів години. Виложити на посипану мукою стільницю, зробити валок, покраяти на однакові кавалочки, поставити на бляху і вставити в горячу піч. Як смажуть ся в печі то добре. По упеченю поскроювати вершки і накладати таким кремом: засмажити 25 dkg. цукру, кватирку доброї кави без цикориї, малу ложку сметанкового масла і 3 ложки сметанки, а як пічне гуснути, відставити. і накладати на тїсточка, але того дня як подає ся.

359. Тїсточка французькі — з піною.

Пересїяти на стільницю 50 dkg муки, вбити 2 жовтки і вляти тілько води, щоби можна тїсто замісити, відтак поставити в холоднім місци. Витиснути в серветї з води фунт сьвіжого несоленого масла, дати на зимне тїсто і побивати валком, щоби получило ся з тїстом, вивалкувати на 2 cm грубо, покраяти на квадратики і пекти в горячій печі або рурі. Французьке тїсто робить ся на зимнї, щоби масло не липло. Переложити таким кремом: заварити на густий сироп 20 dkg цукру і пів склянки води так, щоби нитки снували ся з цукру. Вбити тверду піну з 5 білків, вимішати скоро з сиропом, щоби не було ґрудок, можна дати ложку якоїсь мармоляди і накладати на французьке тїсто. Коли спече ся, посипати цукром і вставити в руру на пять хвиль.

360. Пампушки.

Втерти на сметану 8 dkg сьвіжого і 8 dkg перетопленого масла, вбити по одному 4 яйця, всипати 8 dkg цукру і утирати аж наросте і згусне. Дати втертої цитринової шкірки, два децилїтри лїтного молока розпущеного з 4 dkg дріжджий і 1 kg муки (а як сухе то меньше), вимісити аж від руки відстане і поставити в теплім місци, щоби підросло. Відтак викинути тїсто на огріту і посипану мукою стільницю, розтягнути, накладати малими купками мармоляди, вишень або рожі без сиропу, на се наложити тїсто і викраювати викравачкою невеличкі пампушки тай класти на сито застелене папером і нехай підростають. Розтопити в рондли чистого вепрового смальцю і пробувати в той спосіб: вкинути на смалець кавалочок тїста, як відразу шипить і смажить ся, то вже можна кидати пампушки (як вже підросли). Смажити насампеpед з одної сторони, потім перевернути друшляковою ложкою

на другу сторону і як вже румяні, вибирати тою ложкою на бібулу. Як обсохнуть зі смальцю, класти на полумисок, посипати цукром і подавати до столу. Вважати, щоби не смажити дуже сильно, бо припалять ся, а в середині будуть цілком сирі.

361. Тісто француське.

Взяти $1/2$ kg масла, $1/2$ kg муки, 4 жовтки, одно ціле яйце і 3 ложки сметанки. Масло витиснути з води розплескати і поставити на зимні, муку поділити на три части: одну замісити з застиглим маслом і полишити в зимнім місци, а 2 части муки замісити з жовтками і сметанкою і добре вимісити, щоби аж баньки (піхурі) робили ся. Розвалкувати, на то дати масло зароблене з мукою, зложити як коверту і валкувати три рази все в одну сторону. Тісто робити в теплім місци, бо в зимнім не вдасть ся. Покраяти на квадратики, наложити рожі, мармоляди або такого крему: розбити кватирку сметанки з пятьма жовтками і 5 ложками цукру, дати пів лісочки ванілії і поставити на кухню, мішати, щоби не пригоріло і вважати, щоби не переварило ся, бо опаде і буде крупнисте. Тісто француське потребує горячої печі.

362. Валочки должанецькі до чаю.

Перетерти на стільниці 2 літри муки з доброю ложкою масла, влити пів літри сметани розбитої з двома яйцями і одним жовтком, розпустити 6 dkg. дріжджий в кількох ложках теплої солодкої сметанки. замісити на гладке повільне тісто, а. як би було за густе то вбити ще одно яйце. Валкувати руками на тоненькі валочки класти на бляху помастити горячим яйцем, посипати маком і поставити, щоби підросли. Вставити в горячу піч, бо в холодній не будуть крухі. Коли спечуть ся вибирати в решето або сито, бо в чім іншім відійдуть.

363. Книшики домаморицькі.

Пересіяти в миску 1 kg муки, влити пів літри теплого молока розбитого з трома яйцями, дати 5 dkg дріжджий розпущених в 2 ложках сметанки, трошки соли і 25 dkg перетопленого масла, замісити на гладке тісто, а як підросте вироблювати малі паланички. Зарумянити цибулї на маслї, дати перцю і перехолоджену накладати на паланички, зліпивши кінці на округлі книшики так, щоби не було видно цибулї, бо згорить в печі. Покласти на бляху а як підростуть вставити в не дуже горячу піч. По упеченю горячі ще мастити перетопленим маслом Подають ся теплі, тому на другий день треба загріти в рурі.

364. Штанґлики на топленім маслї.

Перемішати з 21 dkg муки 12 dkg перетопленого масла, дати 2 dkg дріжджий розпущених в молоції (як повисше), вбити один жовток в пів склянці літного молока, ложочку цукру і трошки соли і замісити на гладке тісто. Коли би було за густе то вляти ще трохи молока. Витачати на тоненькі валочки, покраяти на кавалки довгі на 2 cm покласти на бляху, помастити водою, посипати кменом з солию, як підростуть пекти легко.

365. Завиванцї на водї.

Взяти 25 dkg муки, 7 dkg масла, 2 dkg дріжджий розпущених в теплій водї, один жовток і тілько літної води, кілько мука прийме в себе. Вимішати і поставити, щоби підросло, покраяти на тоненькі платочки, помастити маслом, звинути подовгасто, класти на бляху, нехай ще підростуть, помастити топленим маслом, посипати маком і пекти в середно горячій печі.

366. Прецлики з анижом.

Взяти 28 dkg муки, 2 ложки теплої сметанки, 2 dkg розпущених дріжджий, пів ложочки товченого анижу або 4 ложки цукру з ванїлїєю і тілько сметанки, кілько тїсто в себе прийме. Замісити і поставити в теплім місци, а як зачне підростати дати 10 dkg сьвіжого масла, замісити, щоби добре з тїстом получило ся, брати по кавалочку, витачувати маленькі валочки, зложити кінції навхрест і робити прецлики. Як підростуть помастити яйцем і пекти в рурі.

367. Кульки гузарські.

Замісити 20 dkg муки з 8 dkg цукру, 16 dkg масла, 4 жовтки і запахом яким хто любить. Виробляти малі кульки, притиснути кожду пальцем, помастити білком, посипати міґдалами і цукром і вложити смажену вишню Пекти в середно горячій печі.

368. Тїсточка перелї.

Втерти аж збілїє 13 dkg цукру, 2 цїлі яйця і 13 dkg муки з ванїлїєю, досипати трохи муки і знов утирати. Виложити на стільницю, вимісити, вивалкувати і викраювати формочками (обручиками) і пекти мірно. Уживати другого дня, бо того самого дня за тверді.

369. Тїсточка угорські.

Взяти $^1/_2$ kg муки, 35 dkg масла, 10 dkg цукру, шкірку з цитрини і 5 dkg змелених міґдалів. Масло подїлити на дві части: одну перемішати з мукою, а другу перетопити, вляти до муки зробленої з маслом, замісити, вивалкувати, викраювати тїсточка і пекти легко.

370. Тїсточка еспанські.

Взяти 24 dkg цукру, 25 dkg міґдалів (між тим кілька гірких) вилусканих і змелених, 6 жовтків, пів склянки молока і тілько муки, щоби можна замісити. Вивалкувати на 1 цм. грубо, викраювати і пекти на румяно.

371. Тїсточка крух до чаю.

Втерти на піну 4 жовтки, 25 dkg сьвіжого масла, вимісити на стільниці 36 dkg муки, розвалкувати і викраювати маленькі паланички, зробити взорець застругланим патичком і пекти в не дуже горячій печі По упеченю помастити мармолядою і зложити по два.

372. Тортик овочевий.

Взяти 2 ложки зимної води, а цукру і мелених міґдалів тілько, щоби була густа маса Підсипати стільницю цукром, виложити масу, виробити валок і накладати ріжних овочів як конфітур без соку, дактилїв, воріхів і т. д. Вивалкувати в тертій чоколяді і кристалїчнім цукрі, поставити в сухім місцї, а на третий день краяти і подавати.

373. Барабольки чоколядові.

Заварити на густий сироп 15 dkg цукру і децилїтер води, зварити 50 каштанів, обібрати заки горячі, змолоти на машинцї, дати до сиропу, а як за рідкі, то підсмажити. Коли перестигне виробляти подовгасті кульки і зимні мачати в розпущеній чоколяді, а потім посипати тертою на терцї чоколядою.

Чоколяду так розпускає ся: заварити табличку чоколяди з ложкою горячої води і 5 кістками

цукру. Коли капля пущена на ніж задержить ся — то вже чоколяда відповідна.

374. Тісточка міґдалові.

Вбити на тверду піну 4 білки, дати $^1/_2$ kg вилусканих міґдалів, $^1/_2$ kg мілкого цукру і цитринової шкірки, вимішати, накладати ложкою на чистій білий папір малі тїсточка і спекти в мірно горячій печі або рурі. Коли зарумянять ся — то вже готові, виймати, а як остигнуть звогчувати папір зимною водою, щоби відстав.

375. Тїсточка віденські.

Взяти 25 dkg міґдалів, 25 dkg цукру і два яйця. Міґдали вилускати і змолоти, вбити яйця і замісити. Вивалкувати і викраювати ріжними формочками тїсточка. Втерти люкер з двох білків і тілько цукру, щоби можна добре втерти, налюкрувати тїсточка і дати до дуже легко горячої рури. На другий день подавати до чаю.

376. Прецлики варені.

Вимісити тїсто як на макаран з $^1/_2$ kg муки, дати 12 dkg цукру і шкірку з цитрини. Виробити тоненький валочок, покраяти і робити малі прецлики. Кидати на горячу воду, а як виплинуть на верх вибирати друшляковою ложкою, покласти уважно на сито, поляти зимною водою, а відтак дати на бляху, посипати маком або посїченими міґдалами, вложити до рури, а як прирумянять ся — то готові

377. Тїсточка родзинкові.

Втерти на густу масу 25 dkg цукру і два яйця, дати 25 dkg вилусканих і змелених міґдалів,

25 dkg: муки, 25 dkg. родзинків. Вимішати, виложити на стільницю, посипати цукром, вивалкувати і викраювати викравачкою округлі тїсточка, покласти на бляху і пекти легко. По упеченю полюкрувати чоколядою: заварити дві таблички чоколяди і 5 кісток цукру з двома ложками горячої води, а як сироп вже тягне ся, люкрувати тїсточка.

378. Роґальчики ванілеві.

Замісити тїсто з 28 dkg. муки і 21 dkg. масла, додати 10 dkg. вилусканих і змелених міґдалів і 7 dkg. цукру, покраяти на кавалки величини воріха, витачати руками на палочки і згинати як роґальчики. Пекти дуже легко і заки горячі підносити ножом, бо як на блясї остигнуть, то покришуть ся. Посипати грубо цукром з ванїлїєю.

379. Паланички грецькі.

Втерти на сметану 20 dkg. масла, дати 5 dkg. цукру, 30 dkg. муки, вимішати разом, підсипати мукою і вивалкувати. Маса має бути зимна, бо інакше лїпить ся. Витинати кільцем (формочкою), класти на бляху і пекти легко. Підносити горячі, помастити мармолядою, зложити по два і посипати цукром.

380. Тїсточка крухі — до чаю.

Замісити гладке тїсто з $^1/_2$ kg. муки, 25 dkg. твердого сьвіжого масла, 17 dkg. цукру, шкірки з цитрини, 2 цїлих яєць і 2 жовтків тай поставити на пів години на зимнім місци. Вивалкувати тоненько, витинати бляшаним обручиком або килишком, покласти на бляху, помастити яйцем, посипати посїченими грубо міґдалами і пекти в мірно огрітій печі.

381. Тісточка крухі на інший спосіб.

Втерти на сметану 30 dkg. несоленого масла, вбити 3—4 жовтки, всипати 25 dkg. цукру і утирати на пухку масу, додати муки і виробити добре. Робити малі округлі тісточка, помастити яйцем і пекти в горячій печі.

382. Чаєвники.

Втерти на пухку масу 10 dkg. розтопленого масла, 10 dkg. цукру з помаранчевою шкіркою і сок з одної помаранчі але щоби не була гірка, 7 dkg. вилусканих і змелених міґдалів, 3 жовтки і одно ціле яйце. Виложити на бляху, розпровадити ножом, посипати цукром і міґдалами і пекти легко. Краяти горячі на рівні подовгасті кусники і горячі виймати, бо зимні кришать ся.

383. Паланички Метерніха.

Втерти разом 28 dkg. муки і 14 dkg. масла, дати соку і шкірки з цитрини, 6 на твердо зварених і перетертих крізь сито жовтків і одно ціле яйце. Замісити тісто, вивалкувати, покраяти на чотирогранні або округлі платочки, покласти на бляху, помастити яйцем і пекти в мірно горячій печі. По упеченю помастити мармолядою, зложити по два до купи і посипати цукром з цитриновою шкіркою.

384. Паланички з румом.

Розтерти на стільниці руками 21 dkg. масла і 35 dkg. муки, дати 14 dkg. цукру, шкірку і сок з половини помаранчі, ложку руму і ложку сметанки. Замісити скоро, вивалкувати покраяти на скісні кавалки, покласти на бляху і пекти мірно. Горячі посипати цукром з помаранчевою шкіркою.

385. Цвібак цїсарський.

Покраяти в пасочки 7 dkg. міґдалів і змішати з ложкою цукру, дати до ринки і прирумянити. Утирати 5 жовтків з 14 dkg. цукру аж збіліє, дати шкірку з пів цитрини, всипати міґдали, убити піну з 4 білків, досипати по троха 12 dkg. муки, вложити до довгої і вузкої форми вимащеної топленим маслом і пекти в легко горячій печі. Коли готовий викинути зараз з форми, а на другий день уживати.

386. Цвібак Старуха.

Втерти на густу масу 14 dkg. цукру і 4 жовтки. Коли добре утерта, дати шкірку з цитрини, 15 dkg. вилусканих, підсушених в рурі і покраяних міґдалів, 5 dkg. турецьких воріхів, 5 dkg. виполоканих і висушених жовтих родзинків а 5 dkg. чорних. Все те дати до втертої маси, вбити піну з 4 білків вимішати і досипати по троха 45 dkg. муки, виложити до вимащеної бляхи і пекти в легко горячій печі або рурі. Горячий виложити з форми а як вистигне краяти.

387. Цвібак ломницький.

Втерти на масу 14 dkg. масла, 7 dkg. цукру і 2 жовтки, дати 20 dkg. витертих стиркою і змелених на машинці міґдалів, вбити піну з полишених білків, вимішати, виложити до вимащеної маслом форми і спекти в середно горячій печі.

388. Торт український.

Взяти 1/4 kg. сьвіжого несоленого масла, 1/4 kg. муки, 1/4 kg. цукру, 1/4 kg. міґдалів не парених а з лушпою витерти стиркою і змолоти на машинці, сок і шкірку з цитрини і одно яйце. Замісити в

зимнім місци, поділити на три части, розпровадити ножом на тортівниці і пекти легко на румяно. Підважити ножом і заки горячий приложити легко стільничку на торт і легко виложити, бо торт крухий то може поломити ся. Так само пекти і викладати всї три. Коли вистигнуть помастити мопелевою мармолядою і полюкрувати.

389. Торт помадковий.

Заварити на сироп 1 kg. цукру і 4 децилітри води, дати до него 45 dkg. вилусканих і змелених мігдалів і варити, щоби було мірно густе. Поділити масу на 3 части: до одної дати дві таблички втертої чоколяди, до другої кілька капель алькермесу, до третої сок з одної цитрини а до кождої досить ванілевого запаху. Маси виложити так: першу рожеву на оплатки і вигладити намоченим в зимній воді ножом, на неї дати чоколядову, а вкінці цитринову, обрівнати тай на другий день подавати.

390. Торт пастовий.

Взяти 40 dkg. муки, 25 dkg. масла, 14 dkg. цукру, сок і шкірку з цитрини. Масло втерти з цитриновим соком на сметану, вбити два сирі жовтки і дати 4 жовтки варені і перетерті крізь сито, всипати муку і замісити тай поставити в зимнім місци, а як стужіє вивалкувати. Посипати мукою форму, викроїти ножом округлий торт і положити на дно форми а верх здіймити (бо по упеченю не дасть ся викинути і покришить ся), вставити в легко горячу піч, а як пожовкне зараз виняти і ще теплий піднести уважно ножом і виложити на застелений папером кружок або на тортовий блят. Вбити тверду піну з 8 білків, домішати 28 dkg. цукру і сок з цитрини, вимішати і того дня коли має ся подавати виложити на торт, посипати грубо товченим цукром тай вставити ще до не дуже горячої рури або печі,

щоби маса зверха прирумянила ся, а в середині щоби була біла пінка. Коли задовго стоїть в печі або коли піч за горяча то осяде.

391. Торт крухий.

Замісити 12 dkg. муки з 12 dkg. масла, дати 6 dkg. мигдалів і 6 dkg. цукру і з тої маси пекти торт. Пекти легко. Коли стигне переложити мореллевою мармолядою або якою іншою кваскуватою. На се дати таку масу: втерти на масу 12 dkg. волоських оріхів і 6 dkg. вилусканих і змелених на машинці мигдалів, взяти три ложки зимної води дати 5 ложок цукру і цитринової шкірки тай наложити на помащений мармолядою торт, приложити другий і приложити кружком, щоби не повигинав ся. На другий день полюкрувати чоколядовим люкром. Люкер робить ся так: Заварити так щоби тягнуло ся табличку чоколяди, дві ложки горячої води і ложку десерового масла, розтерти щоби не було грудок і горяче виляти на торт, розпровадити ножом і убрати половинками зернят волоських оріхів.

392 Торт з Білки королівської.

Замісити $1/2$ kg. муки, 25 dkg. масла 20 dkg. цукру, 15 dkg. мигдалової маси і два жовтки. З того спекти три торти. Коли перестигнуть переложити такою масою: заварити сироп з 25 dkg. цукру так, щоби показали ся бульочки, вляти 25 dkg склярованого масла, дати 25 dkg. турецьких оріхів трохи підсушених і змелених на машинці, ванілії і килишок доброго руму. Відставити від огню і утирати аж застигне відтак поставити на зимні нехай стужіє. Попереклaдати торт а зверха полюкрувати помадковим люкром і убрати смаженими в цукрі овочами.

393. Торт пончевий.

Вбити в високе горня чотири цілі яйця і два жовтки, всипати 25 dkg. цукру і вставити в літну воду тай бити дротяною тріпачкою на горячій кухни, а як зачне пінити ся тоді здіймити і бити дальше аж остигне. В зимне всипати 14 dkg. бараболяної муки, дати 14 dkg скларованого масла, виляти в макітру і утирати валком на масу. Додати шкірки з одної цитрини втертої на терці. дві ложки доброго руму, вимішати, дати до вимащеної форми і спекти (з тої скількости) чотири торти. Помастити ґаляретою, можна також дати міґдалової маси. Покласти один на другий, скропити румом а на верхний дати чоколядового люкру.

394. Торт Рембрандта.

Втерти, щоби згусло 25 dkg цукру, 6 жовтків і 2 цілі яйця, дати 25 dkg. міґдалів з лушпою витертих чисто і змелених, 6 табличок розігрітої в рурі чоколяди утерти разом, додати піну з полишених білків і досипати 9 dkg. пересїяної булки. Вимішати, дати до вимащеної форми і пекти легко. По упеченю перел жити зимний торт таким кремом: заварити на густий сироп 14 dkg. цукру, децилітер води і три таблички розігрітої чоколяди, вбити піну з чотирох білків, вимішати з чоколядою і сир пом, виложити на торт і всунути в руру або піч. щоби зробила ся круста (шкаралупа). На другий день подавати.

395. Торт помаранчевий.

Намочити на ніч в воді шкірку з двох помаранч. На другий день віділяти воду, наляти сьвіжою і поставити варити зміняючи воду кілька разів, поки не стратить гіркости. Коли вже мягка витиснути з води, дати до миски, всипати 25 dkg. цукру,

25 dkg. мелених міґдалів, сок з одної цитрини і одної помаранчі (але щоби не було зернят, бо буде гірке). Утирати аж зробить ся густа маса (як би була за рідка то трохи підсмажити), а як прохолодне виложити на андрути, приложити другим і притиснути чим тяжким, щоби андрути не повигинали ся.

396. Торт болгарський.

Взяти 20 dkg цукру, 4 жовтки, сок з двох помаранч і втерту шкірку з одної помаранчі Все те утирати аж збілїє, досипати потрохи 20 dkg. муки, дати піну в полишених білків і вимішати. Виложити до вимащеної форми і пекти легко. З тої скількости спекти три торти в однакових тортівницях. На другий день переложити таким кремом: убити аж збілїє 4 цілі яйця і 12 dkg. цукру, витиснути до сего крізь ситко три великі і не гіркі помаранчі, поставити на кухню і бити тріпачкою аж згусне. Відставити і бити дальше аж прохолодне, всипати 15 dkg. вилусканих і змелених міґдалів, 10 dkg. сметанкового масла, втерти з кремом і переложити торт.

397. Торт цитриновий.

Утирати аж збілїє 4 жовтки і 2 цілі яйця і 25 dkg. цукру, дати 12 dkg. вилусканих і змелених міґдалів, втерту на терці шкірку з одної цитрини, досипати по трохи 10 dkg. бараболяної муки, дати піну з полишених білків, вимішати і виложити до вимащеної форми. Спекти легко два торти. По упеченю полюкрувати таким люкром: обтерти кавалок цукру о цитрину і втовчи в моздїрі, витиснути крізь ситко сок з цитрини, дати до него товчений цукор, досипати в міру мілкого цукру і терти на масу. Коли згусне поставити з посудиною в котрій терло ся в горячу воду, щоби огріло ся. Відтак ви-

ложити на торт, вигладити ножом і вставити до рури щоби обсохло.

398. Торт нугат.

Заварити на сироп 50 dkg. цукру з кватиркою води, коли роблять ся бульки дати дві ложки меду і заварити разом з сиропом. Пробувати так: дати каплю сиропу до зимної води, виняти і як дасть ся в пальцях скрутити на кульку — то сироп готовий. Вбити густу піну з чотирох білків, додавати по троха до сиропу і вимішати, дати 20 dkg. волоських мелених воріхів, засмажити але вважати, щоби маса не була румяна але цілком біла. Положити ринку на якусь підставку (пр. денце зі збитого горнятка) і дуже старанно мішати, бо дуже скоро пригорює. Пробувати так: взяти на ніж — коли тримає ся то вже відставити. Як прохолодне виложити на андрути, переложити другим а на се дати кружок, щоби не повигинало ся.

399. Торт прінц Еґон.

Втерти на сметану 12 dkg. масла, дати 8 жовтків, додавати по трохи 28 dkg. цукру і утирати пів години. Всипати 20 dkg. муки 25 dkg. міґдалів з лупою мелених, чотири таблички розмягченої в рурі чоколяди і розтерти з жовтками, дати три ложки доброго руму і три ложки коняку і піну, вимішати виложити до вимащеної тортівниці тай пекти середно. На другий день переложити таким кремом: убити на крем дуже густу і зимну сметанку (так щоби ложка в ній могла стояти), додати три таблички розтертої чоколяди, цукру з ванілією до смаку, виложити на таріль і скоро подавати. З тої скількости має бути два торти.

400. Торт оріховий.

Утерти аж буде густа піна 28 dkg. масла, 4 жовтки і 28 dkg. цукру, дати 28 dkg волоських мелених воріхів, 8 dkg. бараболяної муки і піну з полишених білків вимішати і виложити до вимащеної форми. Пекти мірно. З тої скількости має бути два торти. На другий день переложити таким кремом: кватирку густої сметани вбити на крем, дати 10 dkg. цукру і 12 dkg. мелених волоських воріхів, вимішати і переложити торт. Дати досить ванілії.

401. Торт каштановий.

Утирати пів години аж збіліє 8 цілих яєць і 25 dkg цукру, дати 25 dkg. вилусканих мелених міґдалів, вимішати і виложити до вимащеної форми. Спекти два торти. Коли простигнуть помастити винничковою (порічковою) або малиновою ґаляретою, а на се дати таку масу: наляти зимною водою 25 dkg. каштанів а як заварять ся виймати по одному, оббирати з лупи (бо як застигнуть то не дадуть ся оббирати). Заварити сироп з 25 dkg цукру і кількох ложок води, дати до сего каштани і засмажити, а як би були кавалки то перефасувати кріз друшляк. Тую масу наложити на торт, переложити другим і подати до столу.

402. Торт хлібовий.

Взяти 5 жовтків, 25 dkg. цукру і 7 dkg. втертої на терці чоколяди і утирати аж згусне. Всипати чотири ложки сушеного пересіяного разового хліба дати 4 dkg. мелених волоських оріхів, піну з полишених білків, вимішати і виложити до вимащеної форми. Пекти легко. Холодний полюкрувати чоколядовим люкром

403. Торт трояний.

Втерти на густий люкер 25 dkg. цукру і 3 білки, дати 25 dkg. вилусканих міґдалів покраяних в тонеські пасочки, вимішати і поділити масу на три части; одну полишити білу до другої дати алькермесу, а до третої дві таблички чоколяди втертої на терці Виложити форму оплатками і спекти кождий кружок окремо Пекти легко. По упеченю виложити на тортовий блят, помастити морелевою мармолядою або якою квасною ґаляретою, покласти упечені торти один на другий а верхній полюкрувати чоколядою.

404. Торт макараниковий.

1) Перша чорна половина, що має іти на спід:

Взяти 25 dkg. цукру ложку сьвіжого масла, два яйця, 25 dkg. витертих на сухо і змелених з лушпою міґдалів, замісити вивалкувати і виложити на вистелену помащеним папером бляху. Пекти легко.

2) Друга половина:

Втерти на густий люкер два білки, сок з одної цитрини і 1 kg. цукру, додати 25 dkg. вилусканих змелених міґдалів, вимішати і виложити в форму вистелену білим папером. Пекти легко. Коли перестигне, виложити на стільницю, папір відкинути відвогчивши його водою.

На перший торт дати такий крем: заварити пів склянки малинового соку, вбити на густу піну два білки і виляти в кипячий сок тай бити (на краю кухні) дротяною тріпачкою аж остигне. Коли би піна була за рідка а сок осідав на сподї то виложити на волосяне сито а як сок стече, дати піну на торт, переложити другим і полюкрувати цитриновим соком.

405. Торт з яблок.

Обібрати з лупини винні яблока і втерти на терці, дати 1 kg. ґрисїкового цукру (на 1 kg. тертих яблок) і смажити аж зробить ся густа маса (а важати, щоби не припалило ся), втиснути соку з цитрини а зернята відкинути, бо буде гіркий, дати $^{1}/_{4}$ kg. вилусканих і змелених міґдалів висмажити і виложити на тортовий блят. Вложити до теплої рури, щоби обсох а на другий день переложити на плиткий полумисок і відсушити з другої сторони. Можна полюкрувати білим люкром.

408. Торт з яблок — на інший спосіб.

Втерти аж збіліє 28 dkg. цукру і 8 жовтків, дати 28 dkg. вилусканих мелених міґдалів, втерти на терці 12 винних яблок, дати до втертих жовтків і додати 6 dkg. пересїяної булки і 3 ложки доброго руму і піну з полишених білків, вимішати виложити до двох однакових форм і пекти середно. По упеченю, коли остигнуть помастити мармолядою і зложити один на другий тай полюкрувати цитриновим люкром: сок з цитрини і тільки цукру, щоби було густе втерти аж збіліє а тоді виложити на торт.

409. Торт з турецьких оріхів.

Втерти аж збіліє $^{1}/_{4}$ kg. цукру і 6 жовтків. Поставити на кухню в ринці $^{1}/_{4}$ kg. турецьких вилущених оріхів і прирумянити потрясаючи ринкою. Тепер витерти стиркою, щоби стерти брунатну шкірку і змолоти тай дати до жовтків. Додати три ложки пересїяної булки, білки убиті на піну і виложити до вимащеної форми. Пекти в мірно горячій печі, а як перестигне полюкрувати помадковим люкром.

410. Торт Богдана.

Взяти 6 яєць і тільки масла кілько заважать яйця. Масло втерти на піну, вбити жовтки по од

ному, досипати цукру і муки і так терти годину. Дати одну табличку чоколяди тертої на терці, вимішати додати піну з білків виложити до форми і спекти в мірно горячій печі. З тої скількости спекти два торти. На другий день переложити мармолядою і полюкрувати таким чоколядовим люкром: Засмажити дві таблички чоколяди з двома ложками цукру і ложкою горячої води. Пробувати — коли капля пущена на ніж зараз застигне, то виляти на торт, вигладити ножом і подати

411. Торт прованський.

Вбити на тверду піну 6 білків, утерти з 25 dkg. цукру на густий люкер, всипати 25 dkg. вилусканих і змелених міґдалів, 6 ложок пересіяної булки, вимішати і виложити на блят тортівниці витертий товстим папером. Пекти дуже легко. З тої маси має бути два торти. Зараз по упеченю підважити ножом і виложити на тортовий блят (бо як винимати коли вже застиг — то покришить ся). На другий день переложити такою масою: заварити міцної кави (без цикорії) і вляти до чотирох жовтків убитих з 4 добрими ложками цукру і бити тріпачкою на кухні аж згусне. Вважати, щоби не переварило ся, бо зробить ся крупнисте Дати 25 dkg. сьвіжого несоленого масла і убивати аж масло розпустить ся. Поставити в зимнім місци а як на пів застигне наложити на торт, переложити другим і винести на зимне місце. Можна також перекладати чоколядою: втерти масло на піну, дати чотири таблички розігрітої чоколяди і 12 dkg. вилусканих міґдалів піддушених в рурі і посічених дрібненько і 12 dkg. цукру, втерти разом і поступати дальше як висше сказано.

412. Торт перекладаний кавою.

Втерти на білу масу 6 жовтків і 25 dkg. цукру, домішати 25 dkg. вилусканих і змелених міґдалів, дві ложки пересіяної булки, піну з полишених білків, вимішати виложити до вимащеної форми і пекти легко. Як торт остигне наложити такої маси: втерти на піну 20 dkg. десерового масла, чотири жовтки і чотири ложки цукру, убити аж збілів, вляти килишок міцної кави поставити на кухни і бити на крем. Коли згусне відставити і бити ще аж остигне. Холодний крем дати до масла додати ванілії, вимішати і виложити на упечений а зимний торт. Розпровадити ножом а на верх покласти знов такий торт: вбити на густу піну 6 білків, домішати 18 dkg. цукру, 18 dkg. вилусканих і змелених міґдалів, ложку бараболяної муки, вимішати і виложити до тої самої форми (що в ній пік ся попередний торт, щоби торти були однакової величини) вимащеної і виложеної папером. Пекти дуже легко, по упеченю відкинути папір і зимний торт покласти на кавову масу, притиснути легко рукою і винести в сухе і холодне місце. На другий день уживати.

413. Торт фасолевий.

Зварити (не додаючи соли) ½ kg. сухої фасолі — яська, коли змякне відділяти воду а фасолю заки горяча перефасувати крізь дротяне сито (бо зимну тяжко перетерти). Втерти на білу масу 6 жовтків і 30 dkg. цукру, дати досить ванілії, перефасовану фасолю, піну з полишених білків, вимішати, поділити на два торти і спекти середно. По упеченю холодний переложити морелевою мармолядою або міґдаловою масою і полюкрувати чоколядовим люкром

414. Тортик карльсбадський.

Втерти на білу масу 6 жовтків і 6 ложок цукру, всипати 4 ложки муки і посипати троха і додавати по ложці убитої піни з полишених білків. З тої маси спекти мірно на вимащених формах

три однакові тортики. По упеченю переложити холодний торт кремом: розбити колотушкою 3 жовтки, 4 ложки сметанки і 2 ложки цукру і ванілії тай поставити на кухню з горнятем в ринку з горячою водою і убивати аж крем згусне. Вимішати з кремом 3 таблички тертої на терці чоколяди і 12 dkg. масла, а як застигне наложити на торт і поставити в холоднім місци. На другий день подавати.

415. Торт маковий.

Втерти на білу густу масу 4 жовтки, 4 цілі яйця і 25 dkg. цукру, 12 dkg. мигдалів з лупою витерти і змолоти на машинці, дати шкірку з одної цитрини і 12 dkg. маку спареного, висушеного і утовченого в моздїри до втертих жовтків і запаху крім цитрини до вподоби, вимішати дати до вимащеної несоленим маслом форми і пекти в горячій печі бо в холодній зробить ся закалець. До маси можна дати 4 таблички чоколяди, що дуже підносить смак торта. Поляти горячий торт склицею (глязурою): втерти три ложки цукру з ложкою кипячої води, дати дві ложки руму і розпровадити на торт.

416. Торт з гречаної муки.

Втерти на сметану 25 dkg. сьвіжого масла і 25 dkg. цукру, вбивати по одному чотири цілі яйця і утирати аж разом получить ся. Досипати по ложцї 18 dkg. гречаної муки, 12 dkg. змелених з лушпою мигдалів, ванілії пів лїсочки, вимішати з двома втертими табличками чоколяди, дати до вимащеної форми, виляти масу і пекти в середно горячій печі. Полюкрувати чоколядовим люкром. Можна перед люкрованем перекроїти торт на пів і переложити квасковатою мармолядою.

417. Торт Одарки.

Втерти на білу густу масу чотири жовтки і 16 dkg. цукру, дати соку і шкірки з одної цитрини, 12 dkg кукурудзяної муки і піну з полишених білків, вимішати легко і дати до вимащеної форми і пекти в легко горячій печі. Як остигне перетяти торт на половину, наложити мармоляди, розпровадити ножом і поляти склицею (глязурою).

418. Торт дактилевий.

Утирати через пів години на густу масу 6 цілих яєць і 21 dkg цукру, дати 21 dkg вилусканих і змелених мигдалів і 21 dkg дактилів покраяних на здовж: Вимастити легко форму, вистелити оплатками, виложити масу і пекти легко. На другий день уживати.

419. Тортик з сухих сливок.

Заварити на густий сироп 25 dkg цукру з пів еклянкою води, спарити горячою водою 10 dkg сухих сливок викинути зернята і покраяти в пасочки. Додати до сиропу і засмажити, а як вже добре згусне, додати 4 dkg вилусканих і змелених мигдалів, цитринової шкірки і соку з половини цитрини, засмажити а вважати, щоби не пригоріло. Коли вже маса так густа, що від ринки відстає то відставити а як прохолодне виложити на андрути на то покласти другий і притиснути легко, щоби андрути не повигинали ся. Можна також робити з сухих морелів, а тоді не дає ся цитрини.

Склиця (ґлязура).

420. Склиця прозора.

Втерти аж збілїє 15 dkg цукру з ванїлїєю і дві ложки кипячої води. Виложити на торт розпровадити ножом і вставити на 10 мінут до теплої рури. Виняти, щоби стужіло на воздусї.

421. Склиця румова.

Втерти на білу масу 12 dkg мілкого цукру з ложкою кипячої води. Вляти 2—3 ложки руму, вимішати, виляти на горячий торт, розпровадити ножом і нехай стужіє на. воздусї.

—

422. Склиця кавова.

Вимочити в водї 14 dkg цукру (в однім кавалку) і не мішати аж розпустить ся. Заварити а як згусне вляти чотири ложки міцної чорної кави і утирати аж остигне. Виложити на торт, розпровадити ножом і полишити в теплім і сухім місци, де скоро висохне.

423. Склиця цукрова брунатна.

Торти крухі, немащені яйцем але вже упечені посипати грубо цукром, вставити на хвилю в горячу руру, щоби цукор прирумянив ся і розпустив ся. Торт зараз виняти а цукор стверднe.

424. Склиця цитринова біла.

Вбити один білок всипати мілкого цукру аж буде густа маса, вляти ложку цитронового соку і утирати аж маса підросте і буде снїжно біла. Виложити на торт, розпровадити ножом і вставити в теплу руру а як засохне виняти.

425. Склиця снїжна.

Вбити два білки на легку (не дуже тверду) піну, розпровадити ножом на торт посипати товченим цукром. Умочити пензель в зимній водї, легко стріпати і потягнути по цукрі, коли цукор розпустить ся всунути в негорячу руру а коли зарумянить ся і попукає, то вже готова.

426. Помадка овочева.

Поляти 20 dkg цукру пів склянкою соку яким хто хоче і поставити, щоби цукор розпустив ся. Потім утирати аж збілїє, огріти легко, але не варити, бо будуть снували ся нитки і помадка не дасть ся зробити. Виложити на торт, розпровадити ножом, поставити в сухім і теплім місци (пр. на печі), щоби висохли.

427. Помадка кавова.

Заварити аж покажуть ся бульки 14 dkg цукру з децилїтром води, коли сироп добре липне в пальцях всипати чотири ложки мілкого цукру дати чотири ложки міцної вареної кави (без цикорії), утерти горячий і виляти на торт.

428. Помадка чоколядова.

Втерти на гладку масу 15 dkg цукру з 2—3 ложками горячої води і 8 dkg чоклоляди розмяг-

ченої в рурі. Виляти на торт і поставити в теплу руру, щоби обсохло.

429. Помадка чоколядова на інший спосіб.

Варити аж будуть снувати ся нитки 8 dkg цукру і 1/8 літри води, дати 8 dkg розмягченої в рурі чоколяди і десерового масла на конець ножа, засмажити — пробувати — коли капля пущена на ніж стане а не розпливає ся, то зараз виложити на торт, вигладити ножом і помадкка скоро висохне.

430. Помадка цитринова.

Взяти 15 dkg мілкого цукру, ложку горячої води, втиснути соку з пів цитрини дати цитринової шкірки і утирати аж збілїє. Виложити на торт і обсушити.

431. Люкер пончевий.

Взяти 25 dkg цукру і два децилітри води, коли цукор розпустить ся, посунути на кухню нехай варить ся, щоби нитки снували ся. Пробувати так: взяти на ложку сиропу, виливати з ложки і дмухати. Коли нитки будуть тягнути ся то вже готовий. Вляти три ложки руму, дати соку з пів цитрини і шкірку і горяче утирати аж прохолоне Тоді виложити на торт.

МОРОЖЕНЕ.

432. Як робити морожене.

Морожене можна робити і самому в дома в специяльній до того пушці (машинці). Добрі є пушки американської системи в цїні 10—20 К враз з шафличком. Масу на морожене дає ся зимною до сухої пушки, прикрити накривкою вставити в шафлик, обложити дрібно потовченим ледом і солию повний шафлик і крутити без перерви чверть години. Випустити воду зі стопленого леду здіймити обережно покришку вважаючи, щоби не впала сіль до середини, обскробати з боків замерзлу масу новою деревляною ложкою, вимішати, накрити і знов крутити пів години. Коли вже тяжко обертає ся то поставити в холоднім місци, обложити добре ледом і посипати солию і прикрити мокрою стиркою. Соли при робленю мороженого давати досить, бо від сего залежить дуже їх доброта. І так на літрову пушку мороженого треба дати 1 kg. соли, а коли хочеть ся мати скорше застуджені, то на топку соли додати по 3 dkg. сальмяку і 5 dkg. салїтри. Готове морожене має ще постояти годину заки його подасть ся. Коли морожене подаєть ся з форми, то треба пушку виняти обтерти до суха умочити в горячу воду, приложити до пушки полумисок і виложити морожене тай зараз подавати. Треба вважати на відповідну скількість цукру, бо як дасть ся за богато то морожене не замерзне, а як за мало то буде тверде і несмачне.

433. Морожене сметанкове.

Розбити аж запінить ся лїтру рідкої сметанки 28 dkg. цукру і 5 цїлих яєць, дати пів лїсочки ванїлїї, поставити на кухню і бити колотушкою аж зачне густнути. Потім відставити і колотити аж остигне і перефасувати крізь волосяне сито. Вляти зимну масу до сухої пушки і крутити чверть години в ледї як то вже сказано. Обгорнути ложкою, коли зачне стигнути замішати, покрутити ще пів години, обсипати солию, обложити ледом, обікрити мокрою стиркою цїлий шафлик враз з пушкою і нехай постоять годину заки видасть ся.

434. Морожене чоколядове.

Розбити 14 dkg. тертої на терцї чоколяди, чотири децилїтри легкої сметанки і 5 яєць, поставити на кухнї і колотити колотушкою аж згусне. Відставити і далї колотити аж остигне, тодї вляти до пушки а дальше поступати як висше сказано.

435 Морожене кавове.

Змолоти 6 dkg. сьвіжої паленої кави і запарити так, щоби була кватирка. Вбити 6 жовтків, дати 20 dkg. цукру змішати з пів лїтрою сметанки. Поставити на кухню колотити колотушкою аж згусне, відставити і далї колотити аж остигне. Вляти в пушку і поступати як вже сказано.

436. Морожене каштанове.

Відпарити 25 dkg. каштанів і обібрати з чорної лупи. Заварити на сироп 21 dkg. цукру з 2 децилїтрами води, вложити каштани і варити, щоби зробила ся одностайна маса. Перефасувати крізь сито або друшляк, дати дві ложки цукру і чотири

децилїтри сирої густої сметанки, вимішати дати до пушки і заморозити.

437. Морожене міґдалове.

Вилускати 14 dkg міґдалів, між тим, кілька гірких для запаху і змолоти на машинцї. Заварити пів лїтри сметанки і в горячу вкинути міґдали, прикрити і нехай так стоїть дві годинї. Потім витиснути крізь сервету 6 яєць, вбити з міґдалами, дати 14 dkg. цукру, поставити на кухню і колотити а як згусне відставити і бити дальше аж охолодне. В зимне вляти два децилїтри сирої сметанки, вимішати і застудити.

Таксамо робить ся морожене з двояких оріхів. Вибрати сьвіжі оріхи, намочити на ніч в зимній водї, обібрати з лупки (шкірки), щоби не були терпкі і робити так як міґдалові а для запаху дати ванїлїї.

438. Морожене сметанкове біле.

Заварити лїтру не дуже густої сметанки і в горячу всипати 12 dkg сьвіжо паленої горячої ще кави тай прикрити нехай натягне. Коли остигне розбити добре аж збілїють 5 цїлих яєць і 30 dkg. цукру перецїдити сметанку до жовтків, поставити на кухню і колотити колотушкою, аж згусне. Потім перестудити і заморозити.

439. Морожене цитринове.

Розбити аж запінить ся лїтру рідкої сметанки або доброго молока з 5 цїлими яйцями, поставити на кухню і колотити колотушкою аж згусне. Відставити і бити ще аж остигне. Зробити лїмоняду з 50 dkg. цукру, наляти цукор двома кватирками зимної води і не мішати аж розпустить ся. Потім втиснути сок з двох цитрин, дати шкірки з одної

цитрини, вимішати, перецїдити вилят:і до цїлком остуджених жовтків і заморозити в машинцї

440. Морожене морелеве.

Розбити щоби запінило ся пів лїтри сметани, чотири цїлі яйця і 50 dkg. цукру, поставити на кухнї і колототи, щоби згусло а вважати, щоби не придимило ся (бо маса солодка то придимлює ся дуже скоро). Перефасувати крізь сито тілько достиглих солодких морелїв, щоби перетертої маси було три кватирки До зимної маси дати перетерту мармоляду, вимішати і заморозити в пущї. Так само робить ся морожене з суниць, малин і брескинь

441. Морожене з рожі.

Зробити сироп з 30 dkg. цукру і лїтри зимної води тай не мішати але нехай само розпустить ся. Витиснути одну велику цитрину крізь ситко, вляти рожевого соку, що повинен бути наперед зроблений. Робить ся його так і дає ся переховати через зиму: дати до лїтри кипячої води 12 dkg. обчищеної рожі до смаженя, відставити прикрити і нехай так постоїть пів години Перецїдити, вкинути 75 dkg. цукру і заварити на густий сироп. Вишумувати і в горячий дати 1 dkg. квасної соли, вимішати а як прохолоне зливати в сухі чисті фляшки, закоркувати і заляти ляком тай переховувати в сухім місци. До мороженого дати пів лїтри соку, вимішати і заморозити в пущї.

442. Морожене з яблок.

Втерти на терцї винковатих яблок доброї сорти. Заварити сироп з 28 dkg. цукру і пів лїтри зимної води, відшумувати і заварити аж покажуть ся бульки. Вложити яблока, дати 3—4 ложки морелевої мармоляди витиснути крізь ситко не гірку

цитрину, вимішати і зимне дати до пушки тай заморозити. Мармоляди з яблок має бути три кватирки.

443. Морожене винничкове (порічкове).

Заварити сироп з 28 dkg. цукру і пів лїтри води аж покажуть ся бульки. Відшумувати і остудити, витиснути чотири децилїтри соку з винничок, вимішати з зимним сиропом і заморозити як звичайно.

444. Морожене помаранчеве.

Обтерти 25 dkg. цукру о шкірку з двох помаранч, наляти чотири децилїтри зимної води і заварити, щоби бульки показували ся. Вишумувати, витиснути крізь ситко сок з 6 помаранч і одної цитрини, вимішати, дати зимне до пушки і заморозити.

Кава, чай, чоколяда, лїмоняда.

445. Кава.

Каву треба палити в міру, бо як перепалена то буде чорна і розітре ся на порох, як недопалена то тверда і не дасть ся на млинку змолоти. Каву палити поки не зачне тріскати і дим виходити, потрясати, щоби однаково палила ся і заглядати чи вже готова — коли вже дістала брунатну краску то висипати на таріль і мішати, щоби набрала полиску. Як прохолоне зсипати до пушки і добре замкнути, щоби не стратила запаху

Змолоти кілько потрібно паленої кави, всипати до порцелянової машинки, притовчи легко товчком (від машинки), поставити на спідну часть машинки і заливати по трохи кипячою водою тай ждати аж вся вода скапає і так поступати поки не буде потрібної скількости. Машинку з запареною кавою вставити до ринки з горячою водою то і кава буде горяча і машинка не попукає

446. Чорна кава.

Запарити міцної кави без цикориї і подавати в маленьких філїжаночках. Кава повинна бути найлїпшої сорти.

447. Чай.

Дати до чайника ложочку чаю, вляти трохи лїтної води і переполокати в чайнику. Воду сцїдити і запарити кипячою з самовара тай полишити лишень на 5 хвиль, бо як перетягне то буде терпка. Наливати дуже ясну до специяльних філїжанок або склянок, коли за богато наллє ся то має неприємний смак. До чаю подає ся зимну сметанку, рум, цитрину сполокану і витерту стиркою тай покраяну на тоненькі тарельцї (пластинки). До цитрини подаю ся малі деревляні або рогові вилочки.

448. Чоколяда і какао.

На три склянки сьвіжого молока взяти три таблички чоколяди втертої на терцї. Всипати до молока, розбити колотушкою поставити на кухню і убивати аж заварить ся. Наляти в філїжанки, вбити на піну сирої сметанки, наложити на верх і видати. Окремо в цукорничцї подає ся цукор. В Карльсбадї подають чоколяду цїлком без цукру. Хто хоче може убити на одну філїжанку чоколяди один жовток з ложкою цукру і заляти горячою чоколядою.

Так також варить ся і какао. На філїжанку молока дати ложочку какао і цукру після смаку, розбити колотушкою і заварити вважаючи, щоби не пригоріло.

449. Лїмоняда.

Обібрати цитрину зі шкірки і витиснути сок крізь ситко. На лїтру зимної води взяти 3—4 цитрини, 25 dkg. цукру, дати до води і не мішати аж сам розпустить ся, вляти сок з цитрини, вимі-

шати деревляною ложкою і подати зимну. Так робить ся також з помаранч, але до соку треба додати трошки втертої на терці шкірки (але не за богато бо буде гірка). Можна також додати білого вина: поставити фляшку вина на зимнім місци і подавати в склянках.

Горячі напитки.

450. Пунш з вина.

Обтерти о $^1/_2$ kg. цукру шкірку з одної цитрини, **наляти 2** децилітри води і заварити аж покажуть **ся бульки.** Вляти в теплий сироп фляшку угорського **вина так,** щоби було $^1/_2$ літри, дати соку з **одної цитрини** (без зернят) і два децилітри руму, **перецідити і** зимний зливати до сухих чистих фляшок, **закоркувати,** залякувати і сховати в пивниці. **Подає ся або** зимний або огрітий. Для більшого **смаку можна** додати до сиропу ванілії.

451. Пунш цісарський — зимний.

Наляти 85 dkg. цукру двома децилітрами зимного **чаю, щоби** розпустив ся. Дати соку з двох цитрин **і двох помаранч,** два децилітри червоного вина, **два децилітри** руму вимішати зіляти в карафку **і поставити** на зимні. Подаєть ся до вечері в малих **склянючках.**

452. Бовлі овочеві.

Обібрати 12 ренет, покраяти тоненько і наляти густим **сиропом** з 50 dkg. цукру і 2 децилітрів води тай **полишити** через ніч в вазі. На другий день вляти **фляшку** білого і червоного вина, вимішати, **прикрити,** поставити на зимні а вечером подавати **в склянючках.**

Накрите стола до більших принять.

453. Обід.

На середину стола застеленого обрусом поставити патери з овочами, по боках цьвіти розкинені або як небудуть звязані, на обох кінцях стола дві однакові салати, такіж компоти, сьвіжа вода в карафках, оцет, олива, сільнички, перець, по два плиткі тарелї а як до зупи то глубокі, на срібних або кристальних підставках ложка, по правім боцї ніж а вилки по лївім боцї тареля, сервета в обручцї а на тім скибка хлїба перед тарелем, 2—3 килишки відповідні до вина, склянка і ложка, накритя до легуміни. Ножі і вилки зміняє ся по кождій страві. На горячі страви мусять бути тарелї вигріті а принайменьше стояти в такій самій температурі як в покою.

Порядок поданя: дві зупи — росіл і зупа до вподоби, риби, дві ярини з ріжними додатками, дріб, дичина, салати, компоти, зульц, крем, морожене. Торти, сьвіжі овочі і ріжні сири. Перед зупою устрицї, вино — Шері (Sherry) Мадейра. По зупі Бордо (Bordeaux) червоне огріте, по дальших стравах червоне вино угорське, дальматиньське або реньське. По дробі шампан з леду а на десер солодкі вина як Маляґа, Мускат, Рустер. По зимних рибах римський пунш. Перед обідом двояка горівка. При чорній каві (по обідї) лїкери як мараскіно і кіразо.

454. Тепла вечера.

Канапки, кавяр з цитриною, сардинки, шинка маринований озір. Тепла риба, заяць, серна, дріб з салатою, компоти, вкінції суфлєт або крем, морожене, торти, овочі, а потім чай з цитриною.

455. Зимна вечера

З початку як при теплій вечері, двояке масло: звичайне і сарделеве, риби на зимно як лин в ґалярет̈і, щупак в майонесї, аспіки з дробу, роляди, паштети з заяця або серни. На буденні принятя ростбеф, телятина на зимно, дріб. Солодкий крем, торти, малі тїсточка, сири в ріжних сортах і овочі.

456. Снїданя.

Накритя як при обідї, тільки без глубоких тарелїв, канапки, паштет, шинка, бефштик на горячо, дріб, дичина, (тільки серна більш нїчого), шпараґи, каляфіори, салати, компоти, овочі, вино червоне, біле, угорське. Перед снїданєм горівка після вподоби, по снїданю чорна кава, чистий чай, борщ чистий в філїжанках, булїон.

457. Чай на підвечірок.

Чай приладжує ся на креденсї, покласти як небудь плиткі тарелї на столї накриті серветою, десерові тарельцї не розставляні (гостї самі беруть), ножі, десерові ножики і вилки. Шинка, масло сарделеве і сьвіже, ґріночки, канапки, рум, непражена сметанка, цитрина покраяна в пластинки, тїсточка, торти, конфітури, сьвіжі і обсмажувані медівнички, пампушки. Пів години по чаю дає ся крухий торт з пінкою, до того солодке вино. Все те має бути приладжуване на окремім столї.

КОНФІТУРИ.

---

458. Загальні уваги до смаженя конфітур.

До докладного смаженя конфітур треба мати мосяжну посудину, в серединї не побілювану, бо лише в такій овочі не змінюють питомої собі краски. Отже найліпше уживати нової мосяжної мидниції, призначеної виключно до смаженя конфітур. Чим ширша тим лїпше, бо овочі маючи свобідне місце лїпше висмажуть ся, а кожда ягода ненатискана верхньою верствою лїпше натягає сиропу. Найлїпші конфітури, коли їх смажеть ся нараз 1 до 3 фунтів овочів, на три фунти овоча бере ся шість фунтів цукру. Начинє в якім смажить ся овочі повинно мати вухо, але найвигіднїйше здіймати з огня горяче начинє при помочи грубого полотна двома руками. Всмажені конфітури треба сейчас виляти на салятирку. Можна уживати до смаженя ріжного цукру лише не т. зв. мучки, бо тодї осїдає ся пісок. До черниць, мармоляд і т. п. можна вживати мучки. Головним успівєм щодо робленя сиропу є цукор; порубаний у великі куснї мачати в водї стільки кілько сам в себе натягне води, або на фунт цукру наляти звичайну склянку води. Дуже важним є шумованє, яке робить ся підчас смаженя два рази: раз

шумує ся сам сироп, доки не зробить ся чистий, а в друге коли вже вкине ся овочі. Від старанного шумованя залежить дуже тривалість конфітури. Сироп можна шумувати великою ложкою до сього призначеною (шумовницею), але з овочем треба поступати осторожно, щоби його не попсувати і найлїпше збирати шумовинє сподом срібної ложки. Нїяких конфітур не вільно підчас смаженя мішати ложкою, а тільки зчаста потрясати начинєм, щоби рівно варили ся. Чим делїкатнїйший овоч, тим вільнїйшого потребує вогню. Взагалї не смажити анї на надто сильнім анї надто слабім огни, найлїпше зразу заварити на сильнім, а потім досмажити на дуже вільнім. Найгарнїйші конфітури, коли не відразу досмажені, але коли на другий день ще раз пересмажити. Конфітури не вільно викладати до слоіків горячими, мусять насамперед цїлком перестигнути. Тодї накриваєть ся слоїк куснем анґлїйської бібулки намоченої в араку, а потім обвязуєть ся папером або ще лїпше піхуром, який знаменито хоронить перед воздухом.

459. Аґрест (веприни).

Аґрест смажить ся між 10 а 15 червня, коли ще цїлком зелений. Уживаєть ся ґатунку подовгастого, цїлком гладкого, волохатий нездалий. Вибравши добре зернята (розтинаєть ся аґрест з боку здовж та видовбуєть ся зернята подвійною шпилькою) уложити аґрест у мідянім або глинянім (але поливанім горшку перекладаючи його вишневим, винничковим і виноградним листєм). Се наляти добрим спіртом (але такої проби, щоби вже не мав прикрого запаху, звичайно бере ся спірт 12-тої проби) облїпити горнець тїстом і вставити до печі по хлїбі на 12 годин, або під бляху анґлїйської кухнї, зараз по вигашеню вогню. По тім протязї часу виняти його на салятирку, виполокати кільканацять разів у зимній водї, щоби стратив запах спірту, вибрати на сервету, то в неї всякне решта води.

Взяти на 1 фунт агресту два фунти цукру, зробити сироп, мачаючи цукор у воді, вишумувати, перехолодити і цілком літним наляти агрест. На другий день зляти сироп, пересмажити його і трохи теплим заляти агрест. Так повторяти через чотири дни, наливаючи щодня теплійшим сиропом. Четвертого дня разом із агрестом засмажити т. зн. вставити сироп на вільний огонь і як пічне варити ся, вкинути агрест, а коли раз засмажить ся, зараз зняти з огню, бо як смажити довше то стверднe. Для смаку послїднього дня перед смаженєм агресту вкинути до сиропу пригорщу сьвіжого агресту, вибраного лише зі зернят, заварити, потім вибрати його а вкинути приготовлений агрест. По всмаженю виляти на салятирку, щоби так остиг, бо як ягода не є одна на другій то добре виповнює ся сиропом і набирає первісного вигляду.

460. Ананас.

Обібраний ананас покраяти в пластинки, на фунт ананаса взяти $2\frac{1}{2}$ фунта цукру, зробити сироп з половини та прохолодженим поляти ананас. Другого дня віділяти сироп, додати решту цукру, заварити і трохи теплим заляти. Третого і четвертого дня повторити ще відливанє та пересмажуванє цілком таксамо, але не додавати цукру, вважаючи, щоби сироп був досить густий. Поливати щораз горячійшим, а четвертого дня вкинути ананас до сиропу і з пять хвиль держати його на дуже вільнім огни.

461. Гарбуз.

Викроївши середину гарбуза, обібрати зі зеленої шкірки, т. з. бере ся тільки мясо, що містить ся між сочистою частию гарбуза а зеленою шкірою. Покраяти в подовгасті кусні, наляти водою та варити, доки не змякне так, що перейде соломка. Тоді відцїдити воду та лишити в спокою

аж перехолодне. Ще як гарбуз сирий треба його зважити: на 1 фунт взяти цукру 1 кг., зробити сироп із двох склянок води не дуже густий, вкинути гарбуз, витиснути дві цитрині на 1 фунт гарбуза та смажити шумуючи ложкою, аж гарбуз зробить ся ясний, а сироп досить густий. Для запаху вкинути до смаженя кусень ананаса тоненько покраяного як макаран. Звичайно береть ся на три фунти гарбуза малий ананас, можна його також пересипати цукром. Коли нема ананаса, можна вкинути на фунт гарбуза пів лісочки ванїлії попокраяної в кавалки або трохи цитринової шкірки отертої о цукор.

462. Черниці (афини).

На фунт чисто вибраних черниць бере ся фунт цукру і пів склянки води. Зробивши з того густий сироп вкинути черниці, смажити 15 хвиль вразу на полуміни, а відтак на вільнім огни, вишумувати та виляти на салятирку для перехолодженя. Такі конфітури дуже добрі до леґумін або до тїст.

463. Бресквині.

Взяти недостиглі берескині, обібрати сцизориком зі шкірки, густо понаколювати деревляною шпичкою, наляти зимною водою, заварити на цілком вільнім огни дуже осторожно щоби брескині не попукали. Потім зіляти та наляти зимною водою. На другий день вибрати друшляковою ложкою з води, наляти легким сиропом нехай так стоять до другого дня. По 24 годинах зіляти той сироп, зробити звичайного сиропу беручи на фунт відважених передтим брескинь 1 кг. цукру та склянку води, до варючого ся сиропу вкинути брескині смажити 10 хвиль на більшім огни, а потім ще 10 на вільнім усе шумуючи. Коли сироп склярований, конфітура готова. По шістьох днях,

коли сироп зводніє, переварити ще раз цілу конфітуру на вільнім огни шість хвиль, а як перестигне виложити до слоїків. Віділятий перший сироп ужити до горівок переваривши його та перефільтрувавши.

464. Грушки цілі.

Вибравши грушки середної величини, коли вже на достигненю але ще не цілком достиглі, обирає ся зі шкірки, не відкидаючи хвостиків. Зі середини викроїти зернята з лускою, грушки вкинути до зимної води, а щоби не чорніли всипати ложечку галуну; потім зварити в чистій воді на мягко т. зн. аж соломка легко перейде через грушку, вибрати пр. на сито, щоби вода цілком стекла. Зробити легкий сироп, пр. до горшка ще необібраних грушок, взяти півтора фунта цукру та три склянки води, відшумувати, перехолодити та наляти грушки тим сиропом. На другий день зілявши той сироп додати пів фунта цукру, переварити, відшумувати тай повторяти так щодня заливаючи грушки щодень теплїйшим сиропом аж до кіпятка. Девятого дня, коли вже сироп перестуджений, зложити до него грушки і заварити раз, перехолодити і складати до слоїків, на другий день пообвязувати добре і переховувати в сухім місци. Найліпші до сього грушки: бонкрети, боркрестяни. цукрівки, пасівки або панянки а також мушкателївки, але не дуже дрібні. Великі грушки треба перекроювати на половину.

465. Яблока.

Вибрати винні яблока, обібрати зі шкірки, очистити зручно зі зернят (коли великі перекраювати на половинки), вложити до кипячої води і варити під покришкою на вільнім огни, щоби доходили до мягка, вважати, щоби не розварили ся, а були мягкі та цілі. Потім виймати обережно друшляковою ложкою на сито і переляти зимною водою. На горнець яблок зробити сиропу з 1 кг. цукру, перехолодити та зіляти; відтак через вісім днів додаючи по чверть фунта цукру, заливати щораз теплїйшим сиропом, осьмого дня висадити сироп, вложити до нього яблока, заварити раз, відшумувати, перехолодити тай на другий день сховати.

466. Малини.

Малини до смаженя треба вибирати з тих ґатунків, які не мають великих зернят, але противно великі малини утворені з малих зернят. Перебирати їх тонкою іглою з корінців і хробачків, яких малини мають у середині дуже богато. Уложити на півмисках одну малину побіч другої, шоби ягоди не тиснули ся; так з півмисками винести до пивниці, щоби перевяли, можна їх держати (коли були сьвіжі) 24 до 36 годин у пивниці. Другого дня зваживши малини, на фунт взяти 1 кг. цукру, зробити сироп як звичайно мачаючи цукор у воді, вишумувати його добре, аж буде дуже густий. Тоді на кипячий сироп не здіймаючи його з огня кидати малини, заварити так три рази аж перевернуть ся, за кождим разом здіймаючи з огня. Потім смажити все на вільнім огни потрясаючи зчаста начинєм, щоби всюди рівно варили ся. Коли на верха покаже ся шумовинє, не треба їх ложкою збирати (як з інших овочів), бо малини такі делїкатні, що за найменшим дотиком попсували ся би, але шумуєть ся так: взяти чистий аркуш звичайної бібули, прикрити нею цілу поверхню смажучих ся малин, полишити так секунду, потім піднести бібулу, а вона втягне в себе всьо шумовинє. Повторяти се доки шумовинє буде показувати ся. Так смажити належить обережно 15 до 20 хвиль; тоді зернятка виплинуть на верх і їх треба вибирати дуже старанно зі сиропу. Потім виляти обережно на салятирку і полишити так

через 24 години. Сироп горячий завсїди виглядає рідкий; щоби переконати ся чи має досить, остудити кілька капель на ножи. На другий день виложити до слоїків, а укладаючи ще вибирати ложочкою зернятка зі сиропу, хоч цїлком вибрати їх годї. Тим способом смажені малини будуть мягкі, чорної ясної краски.

467. Морелї смажені відразу.

Майже достиглі морелї вибрати однакової величини й однаково достиглі в цїлости, наколоти сильно, т. зн. глибоко та густо деревляною шпилькою, вкидати в зимну воду. Відваживши передтим морелї, взяти на фунт два фунти цукру, зробити сироп звичайної густоти, т. зн. мачаючи лише цукор у водї скільки втягне; коли закипить вкинути всякнені з води морелї, поставити на сильнім огни, коли вкриють ся піною, здіймити з огня, потримати десять хвиль відставлені, потім другий раз повторити сильне заваренє тай відставити знова на десять хвиль, третий раз ще то само повторити, а потім на цїлком вільнім огни дати досмажити ся поволи, поки овоч не набере звичайної конфітурової прозрачности, а сироп відповідної густоти.

468. Виннички (порічки) червоні.

Вибрати що найбільші виннички, повибирати з них поєдинчою шпилькою зернятка. Навибиравши фунт, вложити в друшляк і переляти раз дуже зимною сьвіжою водою. Тимчасом зробити

густий сироп, в двох а можна з двох і пів фунта цукру: тодї буде більше сиропу, котрий при винничках є дуже смачний. На кипячий сироп вкинути виннички, смажити від 15 до 20 мінут, потрясаючи з часта начинєм, щоби смажили ся однаково і безперестанно, збирати шумовинє срібною ложкою. По 15 хвилях повинні мати досить, коли би однак ще показувало ся шумовинє, то можна смажити до 20 хвиль, нїколи довше, бо зробить ся ґалярета. Виляти, щоби прихолодли, а на другий день сховати.

469. Суницї.

Вибрати фунт великих не перестояних суниць, зробити сироп дуже густий з півтора фунта цукру, хто хоче, може взяти і два. Вкинути суницї коли сироп сильно варить ся і вже дуже густий, заварити три рази на сильнім огни, досмажити на вільнім 20 мінут, не довше з часта потрясаючи начинєм, щоби все та рівно варили ся. Коли трохи перестигнуть, тодї зіляти на салятирку, а на другий день до слоїків.

470. Рожа.

На конфітури не вільно вживати нї рожі званої центофолїєю нї іншого ґатунку крім рожі званої цукровою, якої краска є сильно рожева, а вона сама досить повна і має широке листє. Таку рожу обриває ся з листя, коли вже розвинена, крає ся те листє в подовгасті пасочки, викраваючи старанно жовті жилки, потім ще пересїває ся через сито, щоби вилетїв позісталий пилок. Так приладжену варить ся в чистій водї з 15 хвиль, доки не змякне. В вареню набере негарної синої краски, тодї воду відливає ся і на тім склярованім і відчищенім відварі робить ся сироп, беручи на фунт рожі три фунти цукру (на Вкраїнї беруть на фунт рожі пять фунтів цукру). На той сироп, не

дуже густий, бо рожа смажить ся довше, вкидаєть ся відварену рожу і підчас смаженя сипле ся квасної соли малу ложочку. Коли би по кількох мінутах смаженя рожа не набрала гарної рожевої краски, то всипати ще пів ложочки квасної соли. Так можна смажити з пів години, аж сироп згусне, а рожа буде мала гарну прозрачну краску. Можна трохи перехолодивши, укладати зараз до слоїків.

471. Сливки угорські.

Угорські сливки можна смажити зі шкіркою або спарені й обібрані зі шкірки. Вибрати гарні вже достиглі сливки, але не перестояні, обтерти чисто стиркою краску, перекроїти обережно сцизориком, виняти кістки, потім зважити. На фунт сливок узяти фунт цукру, зробити звичайний сироп, поляти сливки теплим. На другий день віділяти сироп, додати пів фунта цукру, персварити, вишумувати тай на горяче вкинути сливки, най раз заварять ся. Третого дня віділяти сироп, висадити аж буде густий, вкинути сливки й досмажувати на вільнім огни, здіймаючи часто з огня. Перехолодити а другого дня виложити в слоіки.

472. Сливки угорські зелені.

Фунт сливок не цілком достиглих ще без краски, вкинути до рондля з кипятком, накрити тай виймати по одній, оббирати зі шкірки ножиком і вкидати їх до зимної води. Коли всі будуть обібрані, змінити ще раз воду тай поставити коли можна на ніч на лід або в керниці, до зимної пивниці на 12 годин. Другого дня відцїдити сливки з води, щоби добре осялки на ситї, зробити сироп із $1\frac{1}{2}$ фунта цукру та кватирки води, вкинути сливки і смажити на вільнім огни, часто здіймаючи для доброго вишумуваня. Коли шумовинє перестане показувати ся, сливки мають досить, перехолодити а на другий день сховати. Можна в кожду

замість кістки вложити спарений зі шкірки міґдал.

473. Вишні — лутівки.

На фунт червоних вишень званих лутівки бере ся фунт мілкого цукру; всипати його на середину начиня а довкола вишні уложити. На цукор вляти пів склянки води. Смажить ся дуже вільно, що хвиля, коли вишні хочуть заварити ся, здіймати з огня (огонь повинен бути малий). Так смажені вишні дістануть гарну рожеву краску. Більше як фунт а найбільше два тим способом смажити не можна.

474. Конфітури з малин на київський спосіб.

До фунта малин бере ся три фунти цукру, з того робить ся густий сироп, налявши три кватирки води. Коли сироп уже добре густий, сипати на варячий ся малини, які передтим треба спарити оцтом із водою. Варячим ся парить ся малини, а потім кілька разів переливаєть ся по них зимною водою. Коли вже нїщо не чути оцту, вкидати малини на сироп і доти смажити, аж зроблять ся прозрачні, а сироп досить густий. По перехолодженю вибрати малини шпилькою до слоіків, сироп розігріти та перецїдити крізь мушлїн, щоби був чистий. Сироп, який полишить ся є добрим соком.

475. Уваги що до держаня конфітур.

Конфітури, які по річнім або довшім перехованю починають цукріти, дуже легко привести до первісного стану, всадививши слоік із конфітурами в рондель зі зимною водою. Так варити все доливаючи води до рондля, доки зцукроватїлість цїлком не уступить. Тодї здіймаєть ся рондель а слоік виймаєть ся доперва по перехолодженю. Конфітури здатні до ужитку, але треба вживати їх не довго,

бо за кілька тижнїв часто знова цукріють. — Конфітури, які бурять ся (ферментують) треба вляти в рондель, посипати мілким цукром і заварити кілька разів на вільнім огни, доки не перестануть шумувати ся. — Щоби сироп у конфітурах не опадав на спід, а овоч був ним виповнений, треба горячі всмажені конфітури порушати часто на салятирці, де вони зложені, аж майже до цїлковитого перехолодженя. Тодї, овоч буде повний і не буде віддїлювати ся від сиропу Взяти пробку Beaume'я до цукру (коштує в оптиків около 1 К) пробувати сироп на конфітури, щоби на горячо мав 32 степенї, т. зн. взявши того сиропу в чарку вузку а високу, пробувати, щоби проба занурила ся до 32 степенїв. Готовий овочевий сок пробувати таксамо чи має досить густоти.

Поазбучний спис.